



ナゴヤゴト

2022.03

なごや菓八菓

106nagoya



全国へ広がる

名古屋の和菓子文化

見た目に華やかで美しい生菓子や口のなかで少しづつ溶けていく干菓子、食感や香りが豊かな米・餅菓子など、和菓子の種類はさまざま。名古屋には歴史ある和菓子の店が多く、手土産にする人も多いだろう。昨年からは、名古屋商工会議所は地元和菓子事業者の新品を支援。「なごや菓八菓」としてブランドを推し進める。

茶の湯文化とともに発展
名古屋の和菓子を紐解く

「名古屋の和菓子」と聞いて、老舗の名前やその味を頭に浮かべる人は多いだろう。愛知県の和生菓子出荷額は京都府に次いで全国2位(経済産業省工業統計2021)と、名古屋人にとって和菓子は非常に身近な存在である。ではなぜ、和菓子が我々の暮らしと密接しているのか。それは江戸時代に浸透した「茶の湯文化」にまでさかのぼる。

戦国時代、織田信長は手柄をあげた者に茶道具を与え、茶会を開くなどして人の心をつかんだといわれる。豊臣秀吉も相談相手として千利休を側近に置いている。茶の湯を心得ることは当時のステータスであり、戦略的な外交手段として重用された。その文化は江戸時代に引き継がれていく。

尾張徳川家は代々芸事に熱心で、教養として茶、能、舞踊などを身につけていた。また自然環境に恵まれ生産性が高い尾張の地は、庶民の暮らしにも余裕があり、茶の湯は武家だけでなく町人の間でも大流行。名古屋独自の茶道流派も生まれた。お茶請けとして盛んになったのが、和菓子づくりだ。市内には創業から300年以上の老舗をはじめ、いまも私たちの身近にある。

他地域に魅力が伝わり、名古屋で買ってみたいとか、食べに行ってみようと感じていただくのが「ゴールです」と先を見据えた。江戸時代から続く名古屋の和菓子事業者とともに磨き上げ、この街が誇る文化に、「なごや菓八菓」の挑戦は続く。



名古屋商工会議所商務交流部
流通・観光・街づくりユニット
久野幹太さん、牧井奈々子さん



ジェイアール名古屋タカシマヤのランドオープン時に初披露。マスコミでも取り上げられ、各店舗には「見たよ」と多くの声が寄せられた

名古屋の「食」の魅力向上に むけ和菓子をアピール

名古屋商工会議所は2018年に「躍動し愛されるナゴヤ研究会」で観光客誘致のため「食」の魅力向上を提言する。そこで事業化したのが、文化的、歴史的にも名古屋で古くから魅力を放つ「和菓子」だった。

2020年、「あたらしい名古屋の和菓子土産コンテスト」を実施し、大手百貨店の和菓子バイヤーや和菓子に造詣の深い文筆家などが審査員を務めた。「名古屋の和菓子のブランディングを進めることで、作り手のモチベーションと地域の魅力向上につなげたい」と名古屋商工会議所商務

交流部の久野幹太さんは話す。「審査員のみなさんからは、エントリー商品全てに対し『甲乙つけがたい』と高い評価をいただきました」と話すとおり、完成された8商品を「なごや菓八菓」に選定。さらに無料相談会を開き、商品デザインやネーミング、パッケージデザインについて専門家のアドバイスを提供。初お披露目となったジェイアール名古屋タカシマヤでの販売は、大好評に幕を閉じた。

くPRを続ける。航空会社FDAでは名古屋着の路線で機内提供品として採用され、全国へ着々と名を広めている。

名古屋の和菓子をきっかけに、街の歴史や文化を紐解ける楽しさがある。「なごや菓八菓」自体の知名度はまだ低いが、一つひとつの商品は名前を知られ始めています。それぞれが有名になることで、「名古屋には和菓子がある」という流れが徐々にできています」と商務交流部の牧井奈々子さんは自信を見せた。

「和菓子は名古屋のシビックプライド」と久野さんは繰り返す。「まずは名古屋のみなさんにこの文化を誇りに思ってもらいたい。そして

全国へと発信する一大ツール 和菓子文化を市民の誇りに

観光土産店やビジネスセミナーの会場など、名古屋商工会議所は幅広

SHOP LIST 各店の思い

一朶 南区豊田1-28-5 木の美のおこし

「日々の幸せに丁寧に作ったお菓子を届けたい」を理念に菓子づくりをしています。「木の美のおこし」は和菓子のルーツである木の実と米の伝統菓子「おこし」を組み合わせました。名古屋の日常にあった茶文化を身近に感じられる一品で、コーヒーや紅茶にもよく合います。 伊藤誠敏さん

菓子処 大口屋 江南市布袋町中67 名古屋金鯱

街を盛り上げようと名古屋のシンボル「金鯱」を模した菓子です。生地を適切な薄さにし、もちっとした弾力を高めています。国内でも選りすぐりの小豆を使用した風味豊かな餡にも注目してください。創業文政元年、7代目が1年の時をかけて開発した新たな名物です。 伊藤寛朗さん

京菓子司 亀広良 西区上名古屋1-9-26 いちまいのみず

名古屋城のお堀に弾く美しい水を表しました。日本酒「蓬萊泉」の豊かな香りとすり琥珀ならではのシャリっとした舌ざわり、その中にある柔らかさの食感の違いを感じてください。水が割れた様子を表すシンプルな意匠と色で表現した季節感を見ていただきたいです。 三谷謙一さん

あられの匠 白木 北区元志賀町1-57 名古屋 ひつまぶしあられ

品質にこだわり商品をつくり続け、今年で創業から70年を迎えます。佐賀県産のヒヨク米、有明産海苔、四国産青海苔、和歌山県産山椒など、すばらしい原料を惜しまず使用。「名古屋ひつまぶしあられ」は、甘辛タレに刻み海苔と山椒を効かせ、ひつまぶしを再現しています。 白木一郎さん

大黒屋本店 中区錦3-19-7 生落雁 加加阿 cacao

若い人にはあまりなじみのない落雁を食感の柔らかい半生菓子にしました。スーパーフードとして注目される「カカオニブ」と合わせて仕上げています。伝統的な干菓子の落雁とチョコレートの原料であるカカオニブ、和と洋、新旧の融合です。玄米粉の香ばしい香りもお楽しみください。 柘植千晴さん

御菓子司 不老園正光 中区古渡町11-32 不老

味醂の製造で創業した不老園。8代目となったいま、改めて味醂に注目し日持ちする焼き菓子を開発しました。卵・乳製品を使用せず、代わりにオリーブオイルと豆乳でつくった、多くの人に安心して食べていただける菓子です。味醂が複雑な甘みと深みのある味わいに仕上げています。 林有美さん

山田餅なるみ 緑区鳴海町字花井町14-1 なるみくろみ餅 黒糖

ココのある沖縄産黒糖と羽二重餅の柔らかい食感、くるみの食感が口の中で一つになったおいしさをイメージしてみてください。くるみの油分と黒糖の甘みを楽しんでほしいです。パッケージは宿場町鳴海をイメージする絞り柄です。菓子の名前にも街の知名度向上への思いを込めました。 山田研司さん

両口屋是清 中区丸の内3-22-6 鬼うめろう

ベテラン職人のアイデアを借りながら社内公募に参加しました。自分がもともと好きな「鬼まんじゅう」と「ういろう」を組み合わせています。桜(ピンク)は赤鬼、ゆず(黄)は青鬼をイメージしています。若手職人やパッケージ担当のアイデアも詰め込み完成しました。 正木莉央さん

なごや菓八菓

問い合わせ
名古屋商工会議所
052(223)5740

詳細はこちら▶

ウェブサイト「なごや和菓子旅」

名古屋の和菓子店舗をコラムで紹介。「なごや菓八菓」に限らず、地域に愛される和菓子店を連載中。

サイトはこちら▶

「なごや菓八菓」販売
期間:3月16日(水)~21日(祝・月)
場所:松坂屋名古屋店(南館1階オランダ広場)

「なごや和菓子旅」の和菓子販売
期間:3月30日(水)~4月5日(火)
場所:名鉄百貨店(本館地下1階 諸国銘菓)

名古屋商工会議所商務交流部
流通・観光・街づくりユニット