

特巻 集頭

令和

落雁 WORLD

祝い物から、キュートなタイプまで！

最近、落雁って食べましたか？ 硬くて、甘くて、祝いごとの引き出物やお供え物のイメージ……で止まっている方、いませんか。実は宮崎の落雁も、時代の変化に合わせて、じわじわと進化しているんです。そんな落雁の世界を、ちょっとだけお見せします。

「トレンドは「やわらかさ」

「お菓子屋さんの閑散期の夏が、うちは一番忙しいんですよ」と話すのは、大正10年創業の「おかし花月」の代表 中原和文さん。いまも昔も、落雁はお盆の注文が多いそうです。だからこそ、お盆以外の時期は完全予約制で落雁を販売するお店が少なくありません。

そんな中「おかし花月」は、約20年前から落雁「菊ごころ」を毎年販売。売り上げの半分以上は落雁という、珍しい(?)和菓子店です。

その人気の理由は、「やわらかさ」。落雁のイメージを覆す口どけの良さ、上品な餡の味わいが楽しめる逸品です。

「うちの落雁の材料は、もち米などを粉にした「落雁粉」と砂糖、水飴シロップのみ。素朴な素材で、工程も単純だからこそ、勘と経験が必要になります」

天候によって、配合を変え、ひとつひとつ手づくり。いまでは当たり前の密封包装と脱酸素材も、和菓子店では珍しく、いち早く取り入れました。これにより、お供えをした際に線香の香りが移ることを防ぎ、おいしく食べられるように。

小ぶりのサイズ感も人気を博し、日常のおやつとしても食べられる、落雁の先

駆け的存在となりました。一方で、落雁を日常的に食べる地域もあります。それが都城周辺の地域です。厳密には落雁とは粉や配合が異なりますが、「モシコ」、「モスコ」などと呼ばれ、まるで落雁のような和菓子として親しまれています。道の駅 都城にもズラリと並ぶ、モシコの数々。その需要の高さを実感できる光景でもあります。

都城市の「さめしま華香」も5種類のモシコを販売しています。おやつとしてはこちらもおすすめです。

「創業は大正12年。当時は、カチカチのモシコ」でしたが、いまの時代に合わせて、やわらかくしていますね。砂糖も少なく、甘さも控え目です。」

と永野すずよさん。また、日常的に落雁に触れている土地だからこそアレンジも。

「熱湯をかけた後、トースターで焼いたり。レンジで温めたり。あとは、冷凍もオススメしていますね。お客さんも、いろいろな食べ方をしているようです。」

一度チャレンジしてみると、また違った落雁の魅力に気づくかも？

新しい、贈り物としての落雁

日持ちするため、手土産としても最適な落雁。贈った相手に喜ばれる、凝った「イチゴ」と抹茶 塩ドライトマト!」

「まだパッケージはできていないんですが(笑)、花のかたちをした、開く楽しみのある箱で販売予定です」

と代表の税所 昌俊さん。やっぱりこちらの落雁も口どけの良さが特長。パクッとひと口で、食べられる手軽さも魅力のひとつです(写真4番)。

例えば右上の写真の鯛のように、昔は祝いごとの引き出物としても落雁が定番でした。その存在感に華やかさ、にぎにぎしさ。時代の変化とともに、その風習は少しずつ減少傾向にありますが、かたちや味の変化を遂げながら、いまもお贈り物として落雁は存在し続けています。

年々、大切な人たちと会う機会が増える時期です。手土産には、久しぶりに落雁を持って、出かけてみませんか？



“ビジュアル”も楽しめる、キュートな落雁

- 1 菊の葉っぱのかたちの抹茶味の落雁と、鯛の落雁(1,100円)は予約制
- 2 白はベーシックな
- 3 中には餡も入っていて、食べ応えも十分。きつねとおかめの2種類です
- 4 黄色の落雁の中に



伝統を受け継ぐ、老舗の落雁

モシコ。緑は抹茶味です。ピンクは食紅で色をつけたものは「塩ドライトマト」入り。まるでグミのような食感に

取材協力

1 おかし花月



▲菊ごころ
同店の人気ナンバーワン。ふるさと納税の返礼品でもあります。190円。
DATA 住所/西都市新町2-19
電話/0983-42-6460
年末年始休/1/1(水・祝)



なかはら かずひこ 代表 中原 和文さん

2 御菓子処 さめしま華香



▲モシコ
茶色は黒砂糖味で、合計5種類あり。190円。あずき入りのみ230円。
DATA 住所/都城市山田町大字中霧島3169-11
電話/0986-64-2027
年末年始休/なし



ながの すずよ 代表 永野 すずよさん

3 お菓子のマエダ



▲きつねらくがんとおかめらくがんと
ピンク色のほっぺたも印象的です。表情の対比もキュート。150円。
DATA 住所/日向市大字富高7465-2
電話/0982-52-2425
年末年始休/1/1(水・祝)



まえだ ましひろ 代表 前田 芳広さん

4 都城銘菓処 祝古屋



王道のイチゴと抹茶のほか、トマトの3種類を販売中。8粒入り385円。
DATA 住所/都城市祝吉3-9-25
電話/0986-22-0544
年末年始休/1/1(水・祝)~1/2(火)



なかいま まさひと 代表 税所 昌俊さん