



切り出しのみずみずしさとシヤリ感を奏でる伝統羊羹

江戸期からの製法による 小城羊羹（切り羊羹）

一定の寸法どおりに切り分けられた羊羹は、すぐさま竹皮でていねいに包まれる。切り羊羹は時間の経過とともに外の砂糖のシヤリ感が微妙に増し中はしっとりそのままという舌触りの変化が、日々楽しめる。



本場の本物認定
ココが特徴

小城羊羹（切り羊羹）

名称の由来／明治初期より羊羹が小城周辺で作られ、「小城羊羹」の発祥地であるから。昭和27（1952）年に小城羊羹協同組合によって商標登録もされ、全国的にも知名度がある。また「切り羊羹」については伝統製法であることを明示している。

製法の特徴／木製の箱に生地を流し込み、一昼夜おかせて固めた羊羹を、寸法に従って包丁で1本1本裁断する伝統製法を受け継いでいる。

原材料の特徴／原料はすべて、羊羹に適した良品に限っている。原料の豆類は、品質優良な北海道産等。寒天は、長野産等。砂糖は、羊羹に適した白双糖を使用している。

品質と安全性／原料は、砂糖・寒天・豆類のみで完全無添加。自社の厳しい安全管理基準に従い、HACCPの専門家より年二回指導を受けている。

特認者／株式会社村岡総本舗（佐賀県小城市小城町 861）



株式会社村岡総本舗
代表取締役社長
村岡安廣 氏

日本茶と相性よしの羊羹。大きく2種「蒸し羊羹」と「煉り羊羹」があり、鎌倉時代に小麦粉や葛粉をつなぎに蒸して固める「蒸し羊羹」が作られたが、江戸時代後期には寒天で固める「煉り羊羹」が誕生し、口当たりと日もちの良さで人気を集め、各地に広まった。

さて、小城羊羹のふるさと小城は江戸時代、長崎街道沿いにあつて肥前国小城藩の城下町として栄えた町。鎖国政策のもと、長崎警護にあつた佐賀藩、福岡藩には長崎出島の輸入品の買い付けが特別に認められていたことで砂糖が安価に入手しやすかった。また、長崎に近く、菓子情報も他地域に比べ豊富であつた。また北部にそびえる天山山系を水源として良水に恵まれ、佐賀平野で穀物も豊かに実ることから煉り羊羹づくりが始まったとされる。



佐賀県小城市小城町は、煉り羊羹の町として有名で、町の本通りを中心に羊羹店が集まっている。村岡総本舗の創業は明治32（1899）年、太平洋戦争中には東京虎屋と社のみが海軍御用となり、その名前が内外で知られることに。昭和59（1984）年に、小城の羊羹作り文化を伝える村岡総本舗羊羹資料館を開館し、平成9年度の登録文化財となる。

煉り羊羹の発祥は、江戸・京都・長崎と諸説あるが、江戸時代後期、天明4（1784）年、豊前中津藩（大分県）の田中信平の長崎見聞録「卓子式」に「豆砂糕（とうさこ）」の紹介で小豆や砂糖とともに寒天を火で煉り固めるとされ、現在の「小城羊羹（切り羊羹）」の製法とほぼ同じことから、この製法が街道沿いの小城に定着したものではないかと推測される。

小城では明治初年から煉り羊羹づくりが始まった。大正時代後期

には、電動煉り機蒸気釜が導入されて羊羹の製造量がイッキに拡大。軍隊の酒保（売店）で喜ばれたことから、戦前には満州やジャワ（インドネシア）へも販路を広げた。

名前は、他の地域の羊羹との差別化のため昭和27（1952）年に小城羊羹協同組合が地名を冠して商標登録し、現在に至っている。「切り羊羹」については、現在主流のアルミケースに移行する前の、切り分け工程を要する小城羊羹であることを明示している。

煉り上がった羊羹を、専用の羊羹舟（木製の箱）に流し込み一昼夜ねかせて固める。アルミケースへの流し込み羊羹と比べ、時間をかけず水分が保たれるため、切り出しのみずみずしさとシヤリ感を奏でる切り羊羹が生まれる。

味と技にこだわる餡づくりから一棹一棹に切り分ける伝統製法

まず、「小城羊羹（切り羊羹）」は、砂糖・寒天・小豆や手亡などの豆類を原料とする。添加物など一切なく素材の質ができあがりにより影響するため、「材料に勝る技術なし」を信条に足で確かめ、それぞれ良質のものを確保。以前は、小城市近隣の佐賀市富士町から豆類を、長崎から寒天を入荷していたが、産地の変容や使用量の増加にもなつて、現在は厳選した北海道の豆類や長野県茅野産の角寒天等を使用している。砂糖は、産地は変わらず羊羹に適した結晶の大きな純粋な白双糖（はくざらとう）を中心に用いている。

「本場の本物」認定品の「小城羊羹（切り羊羹）」の最大の特徴は、食文化の歴史を伝える伝統製法にあり、名称に反映されている。即ち「切り羊羹」。煉り上げた生地を木箱に移して固め、一本ずつ包丁で切り分けるという製法。これにより、切り出しのみずみずしさとシヤリ感という口当たりの妙が味わえる。対して、主流となつているアルミケースの袋詰め羊羹を「流し込み羊羹」といい、比べると認定品は切り分けや竹皮・経木での包装に手間と時間はかかるものの昔ながらの羊羹に宿る味と趣が楽しめる。

羊羹づくりは、製餡所からの入荷ではなく、「餡づくり」から始まる。続いて「煉り」、仕込み桶に寒天を入れ、煉り釜に移して白双糖と餡を加え、切り羊羹に合った糖度と固さを見極める。煉り上がっ

た生地を、羊羹舟（専用の木箱）に流し込み、一昼夜かけて固め、決められた寸法・重量に包丁を入れて「裁断（切り分け）」を行う。裁断された羊羹は、すぐに竹皮と経木（薄板）などで包装されてできあがる。

品質・衛生管理については、菓子製品の製造過程管理高度化基準を踏まえて、清潔の徹底、羊羹裁断室や冷却室の温度管理や全製造工程に対応する数々の項目をクリアしている。

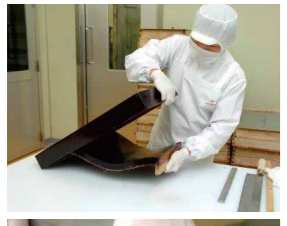
認定に際して、株式会社村岡総本舗の村岡安廣氏は「食文化の継承を通じて、本物の羊羹の味、本物の価値を知っていただくこと、きつかけにしたい。業界団体や行政とも連携して地域に人を呼び込む仕組みづくりにもつなげてゆきたい」と意欲的である。



こだわりの素材を原料とする、「本煉、小倉、きびざとう、抹茶、青えんどう」。上品な甘さそのままに、風味・味わい・色合いさまざま5種類がある。



小豆の煮上がりを調べたのち、製餡機工程を経て自家製餡ができあがる。



自家製餡・寒天・砂糖を釜で煉りあげたら、羊羹舟に一昼夜ねかし固め、注意深く取り出す。



取り出した羊羹は、熟練の職人が専用の裁ち包丁で寸法通りに切り分ける。



切り分けるとすぐ、竹皮と経木で包装する。

商品情報

写真左から、小城羊羹（切り羊羹）本煉・抹茶・小倉・きびざとう・青えんどう
江戸時代から続く伝統製法の羊羹。煉りあげた羊羹を、個別のアルミケースに詰めるのではなく木箱に移して一昼夜ねかせて切り分けて仕上げることで、独特の食感が生まれる。切り分けられた羊羹は昔ながらに竹皮と経木で包まれている。

特認者

株式会社 村岡総本舗 佐賀県小城市小城町 861
☎0952-72-2131



* 特認者とは、当該地域に当該地域食品の伝統的・歴史的製法等を一者のみを受け継いでおり、それが関係者等によって明らかになれば、一般財団法人食品産業センターが特に認めた者をいいます。