



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ャリ感が微妙に増し中はしっかりと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こみ、一昼夜ね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。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、また菓子製造の製造工程管理高度化基準をクリアするHACCPの認証を受けている。

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「焼り羊羹」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「焼り羊羹」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、長崎街道沿いにあって肥前国小城藩の城下町として栄えた町。鎖国政策のもと唯一の貿易港だった長崎出島で陸揚げされた砂糖が長崎街道等（長崎）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などから焼り羊羹つくりが始まったとされる。

京都・大阪・江戸へと運ばれていたことで砂糖が入手しやすくなりと物資が行き交う土地柄だった。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などから焼り羊羹つくりが始まったとされる。

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（とうさこう）」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

煉り羊羹の入手が容易な立地 小城市は、佐賀県の中央部に位置する小城藩の城下町。隣接する県庁所在地の佐賀市とは車で20分ほど。北部に天山山系を配して清らかな水に恵まれ、穀物も豊富である。江戸時代には鎖国政策下で唯一開港されていた長崎と中央を結ぶ長崎街道の街筋にあって、昔から砂糖が入手しやすく物流が発達した土地柄だった。砂糖・水・小豆・寒天がそろい、羊羹作りが盛んになった。佐賀県の羊羹購入額は、ついに日本トップクラスとなっている。



には、電動煉り機蒸氣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、戦前には溝州やジャワ（インドネシア）へも販路を広げた。

名称は、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て広まり、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。



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



自家製餡・寒天・砂糖を釜で練りあげたら、羊羹舟に一昼夜ねかせて固め、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、竹皮と絆木で包装する。

商品情報

写真左から、小城羊羹（切り羊羹）本煉・挽茶・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。練りあげた羊羹を、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絆木で包まれている。

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

