

お茶菓子は

いかが？

お茶にはお茶うけも必要ですよ。
お茶をより楽しませてくれるのが島田のお菓子。島田銘菓のおいしさのヒミツを、市内きつての老舗菓子店、清水屋で聞きました。



清水屋14代目女将の清水里美さん。小まんじゅうのおいしい食べ方を聞いてみよう。

実は： 島田の銘菓は お茶より古い!?

今でこそ島田市は全国屈指の茶産地ですが、それは明治以降の話。江戸時代には東海道の宿場として栄えた町でした。

島田市内を流れる大井川は当時架橋も渡船も禁じられ、渡るには役人に申請して料金を払い、川越人足に担がれたり、輦台(れんだい)と呼ばれたみこしに乗らなければなりません。また悪天候時や増水時には渡河は中止され、旅人は島田宿などの宿場に泊まらざるを得なくなります。そうして島田は、東海道を行き交う人々で大いににぎわっていたのです。その頃から島田でつくり続けら



江戸末期に描かれた大井川の様子。歌川広重「東海道川尽大井川の図」(島田市博物館蔵)

れてきたお菓子があります。こし餡入りのひと口サイズの酒まんじゅう、清水屋の『小まんじゅう』です。

超ロングセラーの秘訣 「変えないこと」

享保年間、1722年頃にはまんじゅう屋を営んでいた記録が残るといふ清水屋。小まんじゅうはその頃からの看板商品。なんと当時から300年以上製法を変えていないというから驚きです。

「昔ながらの麴菌との材料だけでつくるので、均質な小まんじゅうをつくり続けるのは本当に大変なんです」と、清水屋十四代目女将の里美さん。

生地の発酵具合は気温や湿度でも違ってくるので、時には「この前買ったときより大きいね」なんて言われることもあるそうです。日々の変化を敏感に感じとり、それでも毎日、おいしい小まんじゅうをつくり続ける、それこそ



が職人の腕の見せどころ。「それってお茶も同じですよ」



昭和初期の清水屋店舗。

お茶と小まんじゅう、 本物同士の おいしい関係

シンプルだからこそ手が抜けない、シンプルだからこそ愛される。そんな小まんじゅうの存在は、島田のお茶にも通じるものがあります。昔から受け継がれてきた島田市のお茶づくりも、本当のおいしさを知る人たちによって支えられています。

「島田の人って本当においしいものを食べてると思うの」と女将さん。島田の地に連綿と続く本物へのこだわりを、小まんじゅうと島田のお茶で、あなたも味わってみませんか。

清水屋直伝 アレンジ 小まんじゅう

作ってみてね



昔ながらの製法ゆえに買った次の日には固くなってしまいう小まんじゅう。それが復活どころか、さらにおいしくなる方法があったんです!

新感覚の香ばしさ

◎焼き小まんじゅう

作り方
トースターまたはフライパンなどに小まんじゅうを並べ、こんがりとした色が付くまで焼きます。

女将メモ
お好みでお醤油をつけて。また違った風味を楽しめます。



ふっくらもちもち

◎揚げ小まんじゅう

作り方
小麦粉、卵、水を溶いた衣に小まんじゅうをくぐらせ、油で揚げる。固い場合には蒸かし直してから衣を付けてください。

女将メモ
衣の厚さはお好みで。厚いほどもちもちのあんパンみたいになります。





生クリームどら焼

1個 ¥170

餡子と生クリームの鉄板コンビを黒糖皮で包んだ銘品。甘さ控えて、文句ナシ！

旬菓 おほつ庵

☎ 0547-37-5448
📍 島田市中溝町 2428-1
🕒 8:15~18:00 頃 🌞 水曜



手焼き玉子せんべい

1袋 (プレーン・小豆・味噌) ¥450

硬めの歯ごたえで、懐かしい素朴な甘さが評判のロングセラー。身近な方への土産に。

御菓子舗 稲葉屋

☎ 0547-36-1788
📍 島田市本通り 2丁目 3-3
🕒 8:30~19:00 🌞 水曜



塩豆大福

5個入り ¥556

塩豆大福はココ！と根強いファンがいる。ずっしりなのに、あっさりとした甘さで、気づけばベロリ。

川口屋

☎ 0547-37-3777
📍 島田市大井町 2327-3
🕒 9:30~18:00 🌞 火曜



みそまん

各1個 ¥46

ダイレクトに味噌を感じたいなら白餡！マイルドさを求めるならあずき餡！どっちを選ぶ!?

八木和洋菓子店

☎ 0547-38-0025
📍 島田市阪本 1446-32
🕒 8:30~17:30 🌞 日曜



菊最中

1個 ¥139

パリパリ皮と粒感きわだつ餡子の一体感が絶妙で、上品な口どけがくせになる最中です。

清水屋

☎ 0547-37-2542
📍 島田市本通り 2丁目 5-5
🕒 8:30~19:00 (水・日曜 18:00 まで)
🌞 なし

各店のQRコードを読み取ることで、googlemapが開きます。

掲載価格は2019年2月現在の税抜き価格です。

島田市 お茶菓子図鑑

島田市内の和菓子店からお茶にぴったりなお菓子を選挙。お茶もお菓子も、おいしい島田市産をお楽しみください！



深山のおもてなし

1個 ¥170

お茶を飲みながら急須を食べる…茶処らしいユニークな最中。お茶餡に大粒の栗入り。

菓子処 叶家

☎ 0547-45-2839
📍 島田市金谷東 1-1045-3
🕒 9:00~18:00 🌞 水曜



みつだんご

3本入り ¥222

本葛で作る秘伝の蜜がたっぷり！昔ながらの手作り餅は味と歯ごたえが抜群。見つけたら買いです。

土屋餅店

☎ 0547-45-2826
📍 島田市金谷下十五軒 2117-1
🕒 8:00~ なくなり次第終了
🌞 不定休



長崎カステラ

箱入り 0.5斤 ¥676

島田にこんなに美味しいカステラがあったのか！想像を上回る逸品。厚切りで贅沢に召し上がれ。

春日堂

☎ 0547-36-0239
📍 島田市幸町 12-14
🕒 9:00~20:00
🌞 水曜 (シーズンを除く)



お茶の花

1個 ¥158

食べるのがもったいない…島田の季節を表す練り切りを一つ一つ選ぶところから楽しんでみては？

和菓子処 宝家

☎ 0547-37-3830
📍 島田市本通 4丁目 4-9
🕒 9:00~19:00 🌞 日曜



蓬萊橋

6本入り ¥509

チョコがけのミルク饅頭を並べると島田名所“蓬萊橋”の出来上がり。店内でお茶のサービスも。

中村菓子舗

☎ 0547-37-5658
📍 島田市本通り 7丁目 7739
🕒 8:00~19:00 🌞 水曜



川根大福

4個入り ¥648

口の中でとろける極上の生クリーム大福をお目当てに、県外から訪れる人も。お茶味も人気。

加藤菓子舗

☎ 0547-53-2176
📍 島田市川根町身成 3530-5
🕒 8:00~18:00 (大福は 9:30~)
🌞 月曜 (祝日の場合営業、翌火曜休・第1火曜)



大井川もなか

1個 ¥148

皮のバリバリ感、餡子のしっとり感、求肥のもっちり感が一度に味わえる贅沢な逸品です。

みのや

☎ 0547-37-2846
📍 島田市本通り 2丁目 4-10
🕒 8:30~19:00 🌞 水曜



きらめく技プリン

1個 ¥167

知る人ぞ知る島田の名品。滑らかな口どけがクセになり、一度食べたら忘れられないほど！

御菓子司 龍月堂

☎ 0547-37-3297
📍 島田市本通り 6-7847
🕒 8:00~19:30 🌞 火曜



お灸だんご

5個入り ¥500

川根の三光寺にある“足地藏”にちなむ名物土産。ふわふわのよもぎ餅が緑茶によく合います！

三浦製菓

☎ 0547-53-2073
📍 島田市川根町家山 717-5
🕒 8:30~17:30 🌞 水曜



三色まんじゅう

3個 ¥100

酒・お茶・味噌の3色の小饅頭が買えるのはここだけ。紙経木に包まれ、素朴な味わいです。

ふでや製菓舗

☎ 0547-45-2349
📍 島田市金谷新町 2079
🕒 8:30~20:00 🌞 不定休



たいやき

1個 ¥121

店の外までいい香り…並んでも食べたい餡子一筋の鯛焼き専門店。島田の人気おやつ No.1 かも!?

よしむらの鯛焼

☎ 0547-37-2978
📍 島田市本通 4丁目 20
🕒 10:00~19:00 🌞 木曜・第3水曜



名代きんつば

1個 ¥125

小ぶりながら噛んだ瞬間、薄皮から溢れる自家製餡子がたまらない！餡子好き必見です。

小倉屋

☎ 0547-35-4040
📍 島田市日之出町 2-22
🕒 9:00~19:00 🌞 水曜