



旅行作家・土産銘菓研究家

中尾 隆之さん

1942年、北海道生まれ。高校の国語教師を経て、10年の出版社勤めの後、フリーの旅行作家に転身。和菓子を訪ね歩いて日本各地を旅し、『全国和菓子風土記』『日本百銘菓』などの著書がある。2007年には『TVチャンピオン』（テレビ東京系）の「全国お土産銘菓通選手権」で優勝し、初代お菓子チャンピオンに。

## その土地の風土を映す郷土菓子を探して

日本各地を旅して  
食べた和菓子は5000種類！

フリーの旅行作家になってから40年以上、一年のうち3分の1は和菓子や温泉、鉄道などの取材で日本全国を旅しています。無類の甘党なので、旅先で必ず口にするのが、その土地の銘菓。

手土産としての和菓子の魅力は、1つでも買えて値段が手頃、というところにあると思います。店で1つ買って味わってみて、気に入ったらお土産に。その土地に古くから伝わる銘菓なら、地元ならではの食材を使い、さらにその地方の歴史にゆかりがあるなど、手土産として渡す際の話のネタにも困りません。たとえば、小豆を使った和菓子の代表格「金つば」は、今は四角い形が主流ですが、元は丸型でした。刀の「つば」の形に似ていることから



その名が付いたといわれています。このように、歴史のある和菓子には名前にも由来があるもの。

その和菓子の背景を知ると、誰かに渡すのも楽しみになります。さらに箱や包装紙に地名や歴史にまつわるものが描かれていたりすると、その土地の情景が浮かんでくるようでいいですね。

本当に美味しい和菓子探しのコツは  
「地元の人が買うものを探す」こと

そもそも日本で和菓子が定着したのは江戸時代中期頃。室町時代に隆盛した茶の湯文化によって茶菓子が食べられるようになり、その後、江戸時代には藩主に献上するための高級菓子を作る「御用菓子司」と呼ばれる和菓子店が誕生しました。その頃に、庶民も餅やせんべいをお菓子として食べるようになったといわれています。

そのため城下町や宿場町のあったところには、菓子職人の技が継承された老舗の和菓子店が多いんです。旅先で美味しい和菓子を探すなら、まずは古い町並みが残る場所を訪ねてみるとよいと思います。さらに私は、「地元の人がよく買っていくお菓子」を店の人に教えてもらうようにしています。「人気の商品は」と尋ねると、店が売りたいものを答えなくなってしまうのが商売というものでしょうから（笑）、あえてそういう聞き方をするんです。店の人や地元の方への「取材」を楽しむことも、美味しい和菓子探しのコツだと思います。

### TOPICS



日本全国の絶品銘菓をまとめた決定版

『日本百銘菓』

著：中尾隆之  
出版：NHK出版  
価格：1,080円（税込）

「死ぬまでに食べたい絶品銘菓」「知る人ぞ知る実力派銘菓」など、全国各地のお菓子を紹介しています。