

# 伊達な旅ガイド

Vol.194

笑顔咲くたび 伊達な旅  
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

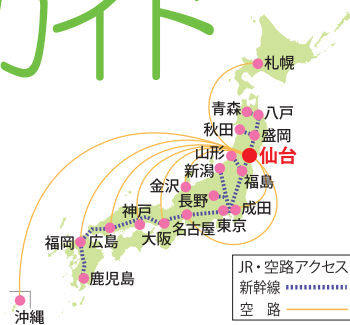
伊達な旅紀行

いいトコ!  
**みやぎ**

毎週月曜日  
19:54~20:00  
BS-TBSにて大好評放送中



仙台・宮城  
観光PRキャラクター  
むすび丸



JR・空路アクセス  
新幹線  
空路



今回の伊達な旅MAP

仙台北部道路  
東北新幹線  
東北本線  
仙台市営地下鉄  
南北線  
仙山線  
仙台南部道路  
仙台空港  
アクセス鉄道  
仙台東部道路  
仙台空港  
アクセス鉄道  
JR東北新幹線で東京駅から約1時間40分

4月27日  
放送

## 仙台駄菓子子を徹底調査



「仙台駄菓子」は江戸時代から庶民に親しまれてきた和菓子の一つ。高度成長期に姿を消しつつありましたが、現在もその伝統の味を守るお店が仙台周辺に数多く残っています。ほとんどが手作りなので味も形もさまざま。仙台駄菓子の食べ比べを楽しんでみませんか。

### 今回立ち寄った場所

石橋屋 tel.022-222-5415

明治18年創業の老舗。趣のある建物は仙台市の景観重要建造物に指定されています。店の裏には駄菓子資料館もあります。

#### ●駄菓子資料館

全国各地の駄菓子の製法を記録し現在に継承した功労者、石橋屋二代目の石橋幸作さんがつくった資料館です。



工場長  
大林 明広さん

「洋菓子が広まり、洋菓子店やパン屋などに転換する駄菓子屋もありましたが、石橋幸作は何としても郷土駄菓子を守ろうとしました」



日立家 tel.022-297-0525

駄菓子の味や形は伝統のまま、一口サイズに小さくして個別に包装した「chaccoシリーズ」を販売しています。



部長  
森 康仁さん

「駄菓子は懐かしいお菓子ということで、年配の方のご利用が多いのですが、若い方、特に女性の方に駄菓子の良さを知っていただこうと、chacco(ちゃっこ)シリーズの販売を始めました。かわいらしいと評判で、今では20代前半の方にも駄菓子をご利用いただけるようになりました」



### ZOOM UP

#### 駄菓子づくりのポイント

餡状に熱せられた材料を冷める前に成形しなければならぬため駄菓子づくりはスピードが勝負。駄菓子の大きさは、棒状にした時の太さで決まります。すべての工程で職人の技が光ります。



### 駄菓子の種類



#### 干切

蒸して乾燥させたもち米を、黒砂糖などで練ったきな粉で巻きます。



#### ぶどうにぎり

餅をクッキー風味に焼き上げた駄菓子。