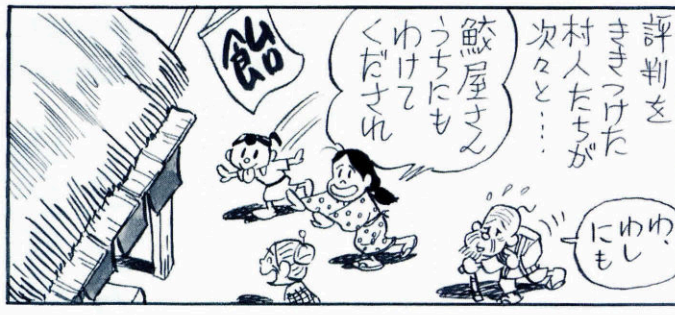




禅師さま
餡で
ございます



うむ
うまい



評判を
まきつけた
村人たちが
次々と…

餡屋さん
うちにも
わけて
ください

ゆし
も



これが
明峰寺餡の
はじまりです

餡屋の
おいち
おいち

あんな
あたいにも
なめさせて

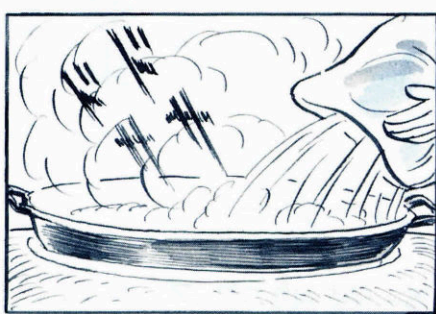


ゆしも
餡づくりを
おぼえ
たいぞ

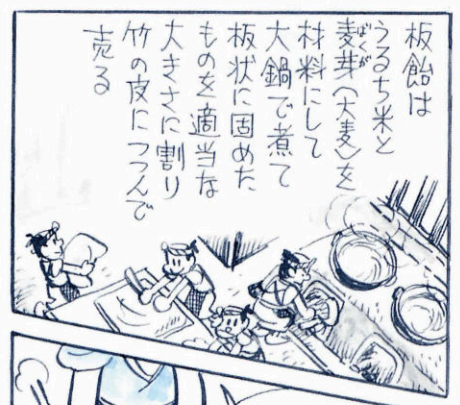
三左衛門
さんの
弟子に
して
もらいま
しょう

ゆしも
たのもう

餡屋
さん



いいも
いいも
来るもの
拒まず
じゃ



板餡は
うるち米と
麦芽(大麦)を
材料にして
大鍋で煮て
板状に固めた
ものを適当な
大きさに割り
竹の皮につんで
売る



白餡は
同じ材料で
煮たものを
空気を
含ませるよう
手で練ると
白くなる



水餡は
もち米と
麦芽(大麦)を
こして煮たものを
小さなつぼに
入れて売る



中小野では
三左衛門の
弟子たちが
次々に
「のれん分け」
してもらい
一番盛んな
時代には
二十八軒が
軒を並べて
餡を製造
販売していた
とていす



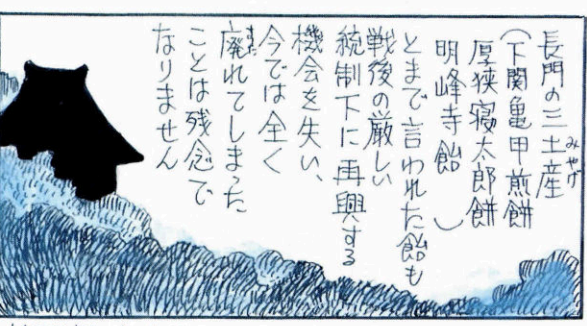
その中には
藩主の御用命で
製品を甘萩の
城中に納め
「御用餡」の名を
許されたものも
ありました



しかし
江戸、明治、大正
昭和と続いた
餡づくりも
第二次大戦が
はじまると
餡の材料の
餅米や麦が
手に入りにくく
なり



次々と廃業
しなければなら
なくなりました



長門の三土産
(下関、厚狭、甲斐餅、
厚狭、寢太郎餅、
明峰寺餡)
とまで言われた餡も
戦後の厳しい
統制下に再興する
機会を失い、
今では全く
廃れてしまった
ことは残念で
なりません