

日本を旅する  
プレミアムに  
会いに行こう

常盤堂製菓株式会社

# 播州かりんとう

播州かりんとうは、世界文化遺産・国宝姫路城のお膝元で生まれた。創業80年を迎えた常盤堂製菓株式会社代表取締役社長の天野治さんに、播州かりんとうの伝統を守り続ける理由などを伺いました。

## 家老・河合寸翁の功績

播州かりんとうの歴史は、江戸時代後期に遡ります。

姫路城主・酒井忠恭(さかい ただすみ)は教養人として知られ、茶の湯に精通し城下の文化を大きく発展させました。その後、忠恭の跡を継いだのが酒井忠以です。忠以は、藩の財政が厳しくなる中、家老だった河合寸翁(かわい すんのう)に藩政改革を託しました。

命を受けた寸翁は、各地の物産を城下に集積させ、物流の拠点として賑わいをもたらしました。寸翁自身も忠恭、忠以にならない茶の湯を嗜んでいたことから和菓子作りを推奨し、江戸、京都、長崎へ職人を派遣し製造技術を習得させました。その中で、長崎へ派遣していた菓子職人が、オランダ商館で製法を学び伝えたのが播州かりんとうの起源とされています。

ちょうど城下には、播州かりんとうの原材料となる良質な小麦粉や菜種油、砂糖が集まっていました。それらを元に食べ応えのある食感を出すために、うどんの

ようにしっかりとこねた硬めの生地を縄状にねじったり板状に延ばし、適度な大きさに切り、菜種油でじっくりと時間をかけて揚げました。揚げ立てに砂糖蜜を掛けた播州かりんとうは、一躍、当時の人気商品になりました。

## 播州かりんとうの栄枯盛衰

姫路城の南西に位置している姫路船場別院本徳寺は、東本願寺別院の称号を受けています。播州かりんとうは、その門前に並ぶ菓子屋で売られ、参詣客のみやげものとして人気が高まりました。

大正元年に発行された『姫路紀要』には、「天保の頃より需要を増し、幕末の頃には姫路城下(船場の博労町一带)に製造する家が軒を連ねていた」と記されています。明治維新後は盛況を極め、明治時代の貨幣で売上額は30万円にも達す

## 見どころスポット



史跡生野銀山

室町時代に銀石を掘り出し、その後、日本最大の鉱脈が見つかり、当時の銀山日誌には「銀の出ること土砂のごとし」と記述されていました。閉山した昭和48年の翌年には、観光施設として開設されました。平成23年には、日本の鉱山採掘の貴重な資料を展示する生野銀山文化ミュージアムがオープンしています。

住所 兵庫県朝来市生野町小野33-5  
電話 079-679-2010(株式会社シルバー生野)  
詳しくは<https://www.hyogo-tourism.jp/spot/>  
(兵庫県公式観光サイト)



国宝姫路城

姫路城は、平成5年12月に、奈良の法隆寺とともに日本で初めて世界文化遺産に指定されました。ちょうど白鷺が羽根を広げたような優美な姿から「白鷺城」の愛称で親しまれています。現存する大天守は、慶長14年(1609)に建築されたもので、400年以上も美しい姿を見せています。(写真提供:姫路市)

住所 姫路市本町68番地  
電話 079-285-1146(姫路城管理事務所)  
詳しくは<https://www.city.himeji.lg.jp/castle/>  
(姫路城公式サイト)



神戸の夜景

日本三大夜景の一つである神戸の夜景は、「摩耶山」の掬星台(さくせいだい)からの眺望がおすすめです。「手で星が掬(すく)える」ぐらい標高が高いという名前の由来のとおり星空に近く、かつて昭和天皇もご覧になりました。神戸市街、大阪市街、関西国際空港、大阪湾に浮かぶ船舶の明かりが見渡せます。

住所 神戸市灘区麻耶山町  
詳しくは<https://www.hyogo-tourism.jp/spot/>  
(兵庫県公式観光サイト)



- 1 温度、湿度に合わせて生地をのばすのも職人の技。
- 2 江戸時代から伝わる「硬こね」された生地
- 3 シート状に延ばされた生地
- 4 収穫したサトウキビ。雑味の原因となる余分な葉を取り除く。
- 5 煮詰めた糖を均一に冷却
- 6 形、色、風味など、多くのアイデアから商品化された播州かりんとう。播州黒蜜、播州白蜜、うず巻きかりんとう。

【お問い合わせ】  
常盤堂製菓株式会社  
電話 0790-24-3000  
営業時間 9:30~18:00  
定休日 毎週月曜日

ると記述されています。また、明治45年には、第1回全国菓子大博覧会に出展し、全国に播州かりんとうを知らせることになったようです。

その後、第二次世界大戦の空襲で、姫路市内の菓子屋の多くが消失してしまいましたが、郊外で米菓子製造をしていたわが家は戦災を逃れ、避難してくる菓子屋の職人たちを受け入れました。その時、小麦粉と油と鍋があればなんとか作れるだろうと、かりんとうの製造方法を教えてもらったのがきっかけで、播州かりんとうの伝統の技を、今に受け継ぐことができたと思われました。

## 伝統の味を伝え続けて

職人から伝授された播州かりんとうの製造技術を守り、祖父の跡を継ぎ、伯父、父、叔父と受け継がれ、私は5代目です。子どもの頃から父たちの姿を見て育ちましたが、当社は播州かりんとうの製造では後発だったため、販路の拡大に奔走していたのを覚えています。

高度成長時代だった中の昭和36年頃に、関東のメーカーが機械化に成功しました。そのかりんとうは、播州かりんとうよりも柔らかく食べやすいイメージが先行し、販路の奪い合いもあったようです。戦災を逃れなんとか継続していた姫路の菓子製造業には大きな痛手になったと思います。

当社は、大量生産には着目せず、播州かりんとうの伝統である職人の手作りにこだわってきました。そのため、常に消費者が求める声に耳を傾け、播州かりんとうの製造技術を頑なに守りながら、新しいアイデアを注ぎ商品化を繰り返してきました。また、食の安全の観点から、サトウキビを自社で栽培し、自家製砂糖を使った商品開発にも取り組んでいます。

素材で香ばしい風味を楽しめる播州かりんとうは、噛めば噛むほど味わい深いのが最大の特長です。