

# 豊 交 流

## 愛媛県大洲市編

城下町「大洲」を代表する

# 秘宝の和菓子「志ぐれ」



四国の西北部に位置する大洲市は、江戸時代から城下町として栄え、今も風情あふれる町並みが残っています。伝統の和菓子「志ぐれ」は、その昔、大洲藩江戸屋敷内の秘宝菓子であったものが、参勤交代の時に大洲藩内に伝わったのが始まりと言われています。

小豆に米粉などを混ぜて蒸しあげ、羊羹や外郎餅とも違うモチモチとした食感が特徴です。市内には、製造販売店が10店舗あり、それぞれ職人の技が光る「一菓十味」、食感や風味の違いを食べ比べるのもおすすめです。おそらく日本で大洲市にしかない美味しい和菓子です。

| 店名                        | タイプ | 特徴               | 場所                     | 電話番号          |
|---------------------------|-----|------------------|------------------------|---------------|
| A 直本笑美堂                   | 生   | 小豆の粒粒感が際立つ独特の食感  | 大洲512                  | 080(5663)3759 |
| B 米田菓子舗                   | 生   | もちりとして、甘さひかえめ    | 長浜甲757-5               | 0893(52)2713  |
| C (有)富永松栄堂<br>(本店、パティスリー) | 生/包 | 2種類の煮豆を使用した上品な甘さ | 大洲444(本店)<br>新谷乙1597-1 | 0893(25)3635  |
| D 菓子処気晴                   | 包   | 大粒の小豆が入って、ほどよい甘さ | 徳森2321-34              | 0893(25)4839  |
| E 二葉屋                     | 生   | 甘さ控えめ、懐かしい竹皮に包んで | 大洲275                  | 0893(23)4475  |
| F (有)稲田菓子舗                | 生   | もちもちして歯切れのよい食感   | 長浜甲662-2               | 0893(52)0246  |
| G 山栄堂                     | 包   | 栗、よもぎ、ゆずなど種類も豊富  | 常磐町128-1               | 0893(24)5322  |
| H 丸星藤樹堂                   | 生   | 隠し味に醤油、すっきりとした甘さ | 大洲264                  | 0893(24)2830  |
| I ひらのや製造本舗                | 生   | 小豆感が強くしっかりした甘さ   | 大洲14                   | 0893(24)2746  |
| J 玉井菓子舗                   | 生   | まったりとした独特のねばりが   | 長浜甲430-2               | 0893(52)0364  |

※志ぐれの写真は、撮影用にカットしたのものもあります。

※生タイプ(賞味期限2日～7日程度)、包タイプ(賞味期限13日～22日程度)

◎ 愛媛県大洲市企画情報課 ☎0893-24-1728  
商工業課 ☎0893-24-1722



大分県側の9自治体と豊予海峡を挟んだ対岸の愛媛県側9自治体の間で「愛媛・大分市町村連絡会議」を立ち上げ、圏域同士の新たな交流がスタートしました。コラボ企画としてお互いの広報誌の相互掲載を行い、それぞれの歴史・文化や、食の魅力を紹介しています。



### 基礎データ

人 □ 41,570人(令和3年5月末)  
総面積 432.12 km<sup>2</sup>(令和3年5月)



### 「ええモン」情報

大洲市の優れた産品、大洲ならではのこだわりの商品や農林水産物、工芸品などを「大洲ええモンセレクション」として認定しています。

