

豊平交流

愛媛県大洲市編

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。

城下町「大洲」を代表する

秘宝の和菓子「志ぐれ」



基礎データ

人口 41,570人(令和3年5月末)
総面積 432.12 km²(令和3年5月)

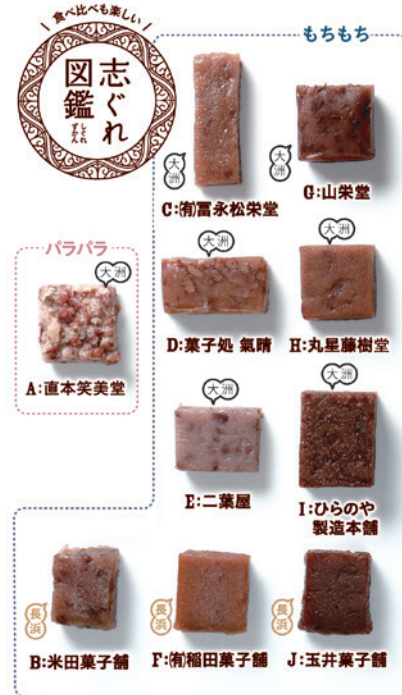


四国の西北部に位置する大洲市は、江戸時代から城下町として栄え、今も風情あふれる町並みが残っています。伝統の和菓子「志ぐれ」は、その昔、大洲藩江戸屋敷内の秘宝菓子であったものが、参勤交代の時に大洲藩内に伝わったのが始まりと言われています。

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 (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) 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)



「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。



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

