

— 2月25日は天神講 —

# ひとつひとつに思いを込めて。



学問の神様として親しまれる菅原道真公を命日の2月25日にお祝いし、学業成就や子どもの健やかな成長を祝う風習「天神講」。燕市では、色鮮やかなお菓子をお供えするのが特徴です。

実はこの天神講菓子とはとても貴重。職人も少なく、お菓子を作る文化が残っているのも、県内では燕、新津、見附ぐらいで、市外から買いに訪れる人もたくさんいます。かつて贅沢品だった粉や白砂糖のお菓子は、お祝い事に欠かせませんでした。今では

少なくなりましたが、天神講の2月だけは、生菓子、粉菓子、金花糖のお菓子が私たちの目を楽しませてくれます。また近年では、サブレやチョコレートなどの新しいジャンルも。

今号ではその中から、粉菓子と金花糖のお菓子づくりの様子をご紹介します。

皆さんも、今年の2月はお菓子を買って、天神講デビューしてみませんか？

●問合せ  
商工振興課 産業支援係  
0256・77・8231

## ●越後つばめの天神講菓子展

各店舗のお菓子を一堂に集め、展示・販売を行います。

- 1 道の駅国上 2月3日(木)～27日(日)まで
  - 2 燕三条 Wing 2月25日(金)まで
  - 3 岩室観光施設いわむろや 2月25日(金)まで
  - 4 道の駅庭園の郷保内 2月25日(金)まで
- ☆ 2～4の施設では、木型の展示を行います。

## ●燕市商店連合会による天神講セール

※セールの問合せ 燕市商店連合会 ☎ 0256・63・4116

## 粉菓子の作り方

素朴で優しい味わいの粉菓子。天神講の粉菓子は餡が入っているのが特徴です。



1～4 作業の様子。餡がたっぷりのおいしい粉菓子のできあがり。  
5・7 大ベテランの職人さん。6 天神様の木型。8 完成したお菓子。



粉菓子の作り方はいたってシンプル。木型の中に落雁の材料でもある味甚粉と砂糖を混ぜた粉を入れ、あんこを詰め、再び味甚粉でふたをします。不要な部分をきれいに削いでから木型を外すと、真っ白な天神様の姿が。1つ30秒ほどの作業ですが、天神様の顔や着物、台座などの細かな部分も欠けることなく作り出すには、熟練の技が必要です。

木型は主に桜の木が使用され、お菓子の表情はお店によって異なります。木型はお店の歴史そのものであり、どのお店でも長く大切に使われています。

お菓子はその後乾燥させてから色付けを行い、店頭に並びます。

