

智恵の餅

「智恵の餅」は、600 年以上の歴史を持つ天橋立の特別な和菓子で、お土産としても人気です。この智恵の餅の起源は、知恩寺の近くで出会った少年の知性に感銘を受けた僧侶が関わっています。少年はなぜそれほど聡明なのかと僧侶に聞かれたとき、知恩寺で祀られている知恵の仏である文殊菩薩に供えられた餅を食べたためだと答えたのです。この話はすぐに広まり、知恩寺は 17 世紀後半に、4 軒の茶屋が「智恵の餅」を販売することを許可しました。当初は知恩寺の敷地内で一緒に餅作りをしていたそうですが、4 軒の茶屋は明治時代（1868 年～1912 年）から独自に智恵の餅を作り始めました。現在 4 軒の茶屋（吉野茶屋、彦兵衛茶屋、勘七茶屋、ちとせ茶屋）は、知恩寺の門のすぐ外にあります。

智恵の餅は、甘いあんこを載せた一口サイズのお餅です。この智恵の餅のレシピは何世代にもわたって受け継がれ、その味と食感は少しずつ改良され、今ではそれぞれの茶屋が独自の味を持つようになりました。また、天候や材料の質によってレシピを変更する茶屋もあるので、いくつかの茶屋の智恵の餅を食べ比べるのも楽しいかもしれません。なお、もち米、小豆、砂糖などの主成分はどの茶屋も同じです。また、人工の防腐剤は使用していないため、茶屋内でお茶と共に食べるのがよいでしょう。持ち帰る必要がある場合は、1 日以内に食べるか、または吉野茶屋で扱っている冷凍の智恵の餅を購入しましょう。