

## しんごろう

この“おにぎり”は、味噌にごまを混ぜて砂糖、酒、みりんで味付けした後、炭火で焼かれます。毎年秋に最初の稲刈りを祝うために伝統的に食べられ、下郷地方で最も有名なご馳走です。

しんごろうの名は、江戸時代（1603～1867）にしんごろうを発明したとされる人物に由来するという。当時、町の人々は収穫に感謝して神に餅を供えていましたが、高価な餅米を買うことができなかったため、新五郎は普通の米に味噌を加えて供えたのだといわれています。

この料理には、下郷でじゅうねんと呼ばれるシソの実が入った独特の味噌が使われています。じゅうねん味噌は健康に良いとされ、食べると10年長生きするといわれています。しんごろうは、柔らかく炊いたご飯をボール状にして竹串に刺し、そこにじゅうねん味噌を塗って作ります。炭火で焼いて、温かいうちに食べるのが一般的です。大内宿をはじめ、周辺の厳選されたレストランで食べることができます。

日本の他の多くの地域と同様に、下郷にも公式アンバサダーを務める愛すべきマスコット・キャラクターがいます。下郷の名物料理「しんごろう」からヒントを得た「しもごろう」は、味噌を塗ったお餅に手足と尻尾が付いた元気なキャラクターで、名前は下郷としんごろうを組み合わせたものです。