

丁稚羊羹

近江八幡で親しまれている伝統的なお菓子で、地元の和菓子屋さんが何軒も出している「丁稚羊羹」。小豆餡に砂糖、小麦粉、寒天、水を加えて、竹の葉に包んで蒸して提供される素朴なお菓子である。紫がかった茶色で、ペーストのような柔らかい食感と、さっぱりとした甘さが特徴。

より高い一般的な羊羹が濃厚なゼリーのような食感であるのに比べ、水分が多く、糖分が少ないのが丁稚羊羹の特徴である。そのため、商家の奉公人である「丁稚」の間で、安価なお菓子として親しまれた。休暇に近江八幡に帰省した丁稚が、都会の職場への手土産に買って帰ったのが丁稚羊羹である。また、「でっち」は、材料をこねる、混ぜるという意味の「でちる」から来ているという説もある。