

## 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、さっぱりとした甘さが特徴。

濃厚なゼリーのような食感のより高価な羊羹に比べ、水分が多く、糖分が少ないのが特徴。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、都会の職場への土産に買って帰ったのが丁稚羊羹である。また、「でっち」の語源は、材料をこねる、混ぜるという意味の「でちる」であるという説もある。

近江八幡の丁稚羊羹は晩秋から冬にかけて、収穫したばかりの小豆で作るのが伝統だった。冬から春先にかけてしか食べられない生菓子だったが、冷蔵保存が可能になったことで、一年中食べられるようになった。