丁稚羊羹

丁稚羊羹是流行於近江八幡的一種傳統甜食，也是滋賀縣飲食文化財產，不少當地和菓子屋（日本傳統甜品店）可以買到。丁稚羊羹是把紅豆、白砂糖、小麥粉、瓊脂和水一起攪拌均勻，再包在竹葉裡蒸製而成的簡單小吃。這種甜食呈紫褐色，口感 Q 彈，味道清甜。

與高價羊羹口感更像緊實的果凍不同，丁稚羊羹水分更多，糖分卻要少一些。由於價格低廉，最初它在商鋪學徒中大受歡迎，日文稱學徒為「丁稚」，據說這種小吃的名字正是來源於此。近江八幡出身的學徒們回鄉休假後，常常把家鄉的丁稚羊羹當作伴手禮帶回大都市。不過，關於「丁稚 (detchi)」之名尚有另一種解讀，認為它出自發音相似的日文「でっちる」(detchiru)，意思是將原材料混合並揉捏成團。

傳統上，近江八幡的丁稚羊羹只在每年秋末或冬天使用當季收穫的紅豆製作。因此，這種不耐久存的甜食也只有在冬季到初春時節才能品嚐。不過，如今的冷藏技術讓人們一年四季都能享用到丁稚羊羹的美味。