

伝統の栗きんとん

中津川は栗きんとん発祥の地と言われている。近郊の山麓で採れた栗を使った、町自慢の秋の味覚だ。和菓子店によって作り方が異なり、独特の風味と食感が楽しめる。

栗きんとんの種類

栗きんとんには2種類ある。ひとつはお正月料理のおせち料理で出される甘くねっとりとしたもので、もうひとつは中津川発祥の餡である。お正月に出される栗きんとんは、栗の甘露煮をサツマイモの餡で包んだものが一般的だ。

中津川の栗きんとんは、生の栗を柔らかくなるまで茹でたり蒸したりして作る。柔らかくなった栗をつぶし、砂糖と混ぜ合わせることで、甘くなめらかなペースト状になる。このペーストを巾着やガーゼで栗に見立てた一口大に成形する。なめらかな舌触りとほのかな甘みがあり、日本茶のほろ苦さとよく合う。

中津川の栗きんとんの起源と歴史

中津川は栗の産地として知られ、栗を使った料理や菓子が多く作られていた。江戸時代初期に江戸と京都を結ぶ中山道が開通すると、街道沿いには宿場が多く設けられ、中津川宿は45番目の宿場であった。中津川宿付近の宿場の茶店では、栗をつぶして菓子を作り、疲れた旅人にお茶請けとして出していた。

1900年頃には、中津川周辺の甘味店にも栗きんとんが並ぶようになった。現

在では、すやや川上屋など、この郷土菓子を扱う老舗が軒を連ねている。中津川駅前には、栗きんとん発祥の地としての歴史を称える石碑が建てられている。