

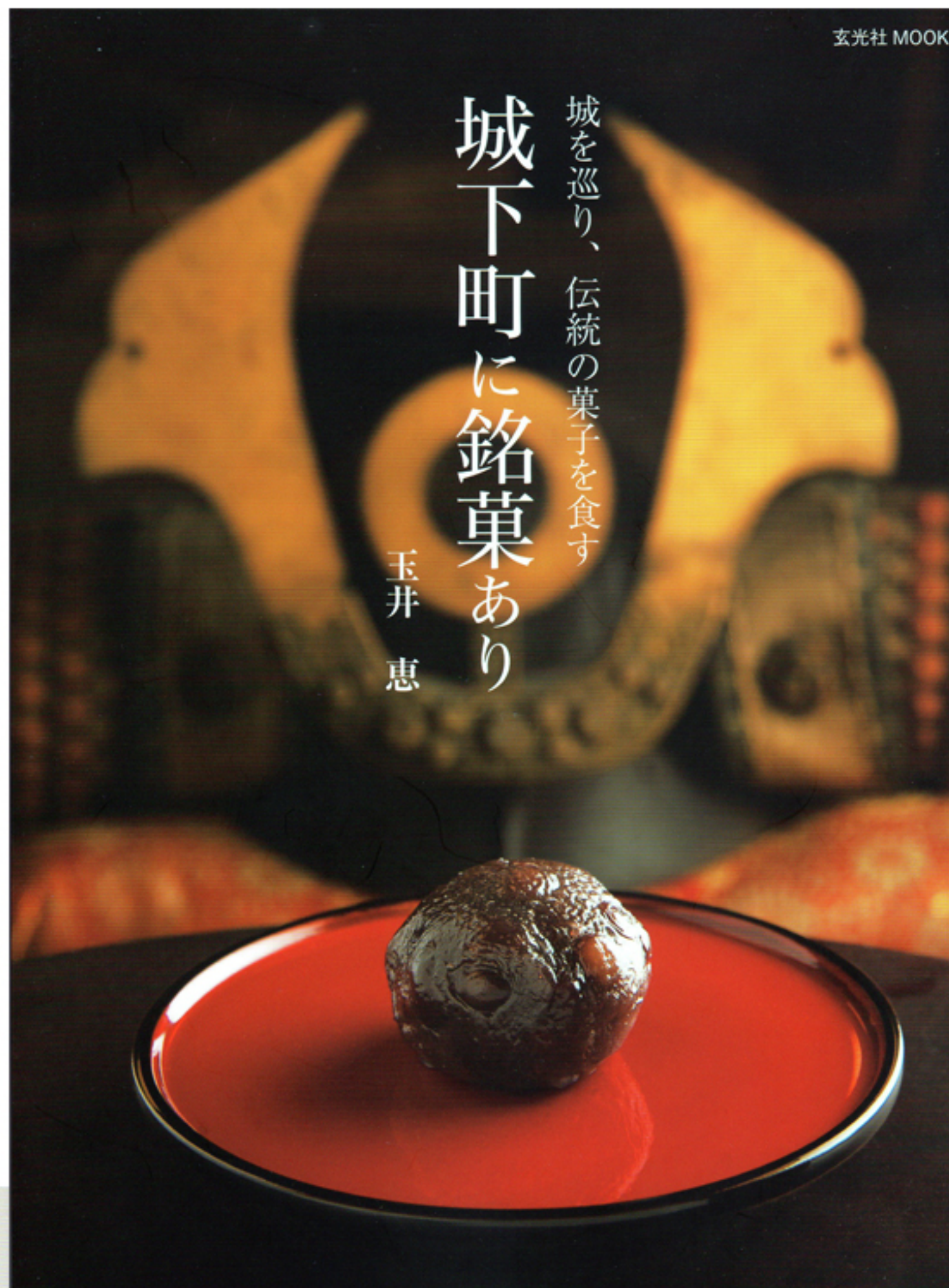
城下町に銘菓あり

玉井 恵

玄光社 MOOK

城を巡り、伝統の菓子を食べ
城下町に銘菓あり

玉井 恵



松本藩藩主の改易により飴屋に転職

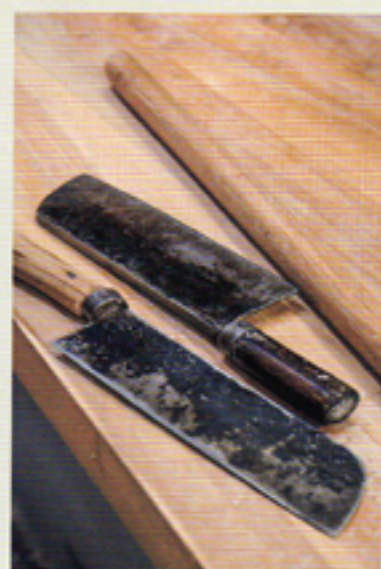
飯田屋飴店 一七九六（寛政八）年創業

飯田屋の始祖・伊藤伊左治は松本藩に仕えて米の管理をしていた武士だったが、六代藩主水野忠恒が江戸城で刃傷沙汰を起こして改易されると同時に、藩士全員が職を失い浪人になった。

伊左治は食べていくために武士のプライドを捨て町人になり、米の知識を持っていたので豊科の飯田部落（安曇野市飯田）に行き、酒造りを始めたが失敗の連続だった。そこで心機一転、再び城下に出てきて、米が主原料の飴づくりを始めた。明治・大正時代は店売りよりも卸売が中心だったという。

現在九代目になり、昔ながらの飴に加え常時15種類ほどの飴を作っている。

大正時代、卸のときに飴を入れて使った茶箱。かつて日本人はモノを大切に再利用してきた



厚さ8cmほどの柳の木のまな板と
のし棒、包丁だけがあめせんべい
道具だ

DATA

飯田屋飴店
住：長野県松本市大手2-4-2
電：0263-32-1983
時：9:00～18:00
休：不定



サクサクして、飴とは思えない不思議な食感のあめせんべい。プレーン432円のほか、栗国の塩を使った塩486円、香島和三盆とコーヒーは香540円