

疫病退散へ願いこめ

岩日タイムズ

発行者
岩瀬 日本大学
高等学校
ソーシャルメディア部
飯山 粹衣

歴史と伝統を感じ味わう

結城 ゆでまんじゅう取材

結城市の名物「ゆでまんじゅう」が、疫病退散祈願の象徴として再び注目されている。江戸時代末期、結城では疫病が蔓延した。そこで領主は神輿を奉納し疫病を癒してくれぬことを祈願した。その際、ゆでまんじゅう

結城市の名物「ゆでまんじゅう」が、疫病退散祈願の象徴として再び注目されている。江戸時代末期、結城では疫病が蔓延した。そこで領主は神輿を奉納し疫病を癒してくれぬことを祈願した。その際、ゆでまんじゅう



名物のゆでまんじゅう（結城市結城の富士峰菓子舗）

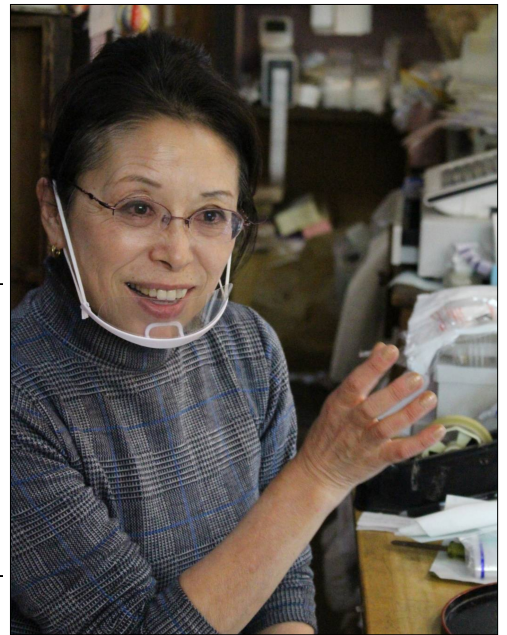
も一緒に供えられたといわれている。以来、結城では夏祭りに各家庭でゆでまんじゅうを作る慣わしが現在まで続いている。

ゆでまんじゅうは皮が団子に似ているが、団子より柔らかく餡があっさりしているのが特徴だ。一般的に饅頭は蒸して作られることが多いが、結城市の饅頭は、蒸すより茹でて作るほうが早く作れるので、この製法で作られるようになったそうだ。これは、結城市民がせっかちだったことに由来しているという説もある。このような

工ピソードからも、結城市の歴史と伝統を感じることができる。

結城市では、古くからゆでまんじゅうを作っている店が店舗あり、それぞれの店で生地や餡にこだわりがあるそうだ。また、昔は保存が利かないため、夏のお祭りの間だけ、という期間限定の商品だったが、今は通年味わうことができる。

他にも結城紬を模した「手織最中」も販売しており、特許をとっている。



和やかに話す堀越さん

最近では、あんこを食べる若者が減ってきているため、結城市の木である桑の葉を使用した「桑摘みサブレ」など、販売される商品は、時代とともに変化し続けています。

新型コロナウイルスの影響で、ゆでまんじゅうの由来を多くの人に知ってもらうことになり、通販など取り寄せが増えているという。さらに、昨今のGOTOトラベルの影響で、週末に縁起物の土産として買っていく人も増えているそうだ。富士峰菓子舗の店

編集後記

主の堀越京子さんは、「これを機に多くの人に結城市名物ゆでまんじゅうについて知ってもらいたい」と語った。また、同じ市内でゆでまんじゅうを販売している真盛堂の石川真知子さんは、「水分が多い、もちもちとした皮に十勝100%の餡が包まれています。おまんじゅうの上の部分をおひねり、ほかの店とちがうユニークな形にしている」とその特徴を話してくれた。

また、真盛堂の店内では、密にならないようにお客さんは同時に3人まで、という決まりがあり、感染防止対策もしっかりとなされていた。

今まで、ゆでまんじゅうの存在を知りませんでした。取材する過程で、結城市の木が桑の木であることや、結城市のお祭りについて知ることができたり、古き良き伝統に触れることができました。皆さんも、是非、ゆでまんじゅうを味わってみてください。(飯山)