

宮津遺産に新たに2産品を認定しました

宮津商工会議所では、白藤屋菓子舗の『松葉』、(有)カネヒロの『宮津ちくわ』の2品を新たに宮津遺産に認定しました。

去る1月12日、令和4年度宮津遺産認定証授与式を開催し、今井会頭から認定産品の製造事業者に対し認定証の授与が行われ、白藤屋菓子舗の代表 白藤様からは、「今回の認定をきっかけに、広く知ってもらい、宮津の観光に役立ちたい。」、(有)カネヒロの代表取締役 廣瀬様からは、「家庭の食卓に毎日並ぶような、おいしいちくわをこれからも作り続けたい。」と感謝の言葉を述べられました。

○白藤屋菓子舗 松葉

創業時から120年以上にわたり、変わらぬ製法で作られ続ける菓子。天橋立の松並木の松の葉をイメージした形状と香ばしさ、ザクザクとした食感が特徴。宮津市民になじみ深い商品として認定。



120年以上変わらぬ製法を守り続ける

北前船の港町として栄えた宮津で米屋を営んでいた初代 白藤春藏が、京都市内で京菓子づくりの修行ののち明治35年に『白藤屋菓子舗』を創業。

創業当時から現在まで120年以上にわたり作り続けられる「松葉」は、伊根町産の卵、厳選した小麦と砂糖を混ぜて、一本一本、手作業で松の葉の形に成形して焼き上げられる素朴でどこか懐かしさを覚える焼き菓子。

パッケージには、表千家一茶菴佃一茶宗匠が白藤屋菓子舗のためにデザインした松並木の絵を使用。

宮津市民や観光客に喜んでもらうために、これからも変わらぬ製法を守り続ける。

○有限会社カネヒロ 宮津ちくわ

宮津ならではの食品であるイワシ入りのちくわ。ご飯のおかずや酒の肴にも合う味付けとやわらかい食感が特徴。宮津の食文化を語るには欠かせない商品として認定。



宮津の大切な食文化を残していきたい

その昔、宮津湾には海が黒くなるほどのイワシの群れがいたことから、獲れたイワシを加工して作られたのが、全国的にも珍しいイワシ入りのちくわである。

自然環境の変化や冷凍・加工技術等の発展に合わせて、練り製品の製造工程も変化してきたが、カネヒロでは、「昔ながらの作りたてのちくわを、みなさんに食べてほしい」との思いから、新鮮な地魚を手作業で調理して練り合わせ、深夜から朝にかけて製造するなど、できる限り昔ながらの製法を守る。

今夜も、家庭の食卓に「宮津ちくわ」が並ぶことに喜びを感じながら製造を続けている。

令和3年度までの認定品は、[こちら](#)