



宿場町から始まる 銅銭糖



第二部 宿場町おおづ

細川忠利肥後就封は寛永九年であり三年後の寛永十二年には参勤交代の制度が定められ大津宿駅づくりが始まり大津殷盛時代をむかえることとなる。上井手の開さくにより南方に築き揚げた土堤の上に旅籠屋、小売店、露店を建て承応二年(1654年)には光尊寺が開基され民心の安定に貢献し、塘町筋の集落が形成された。
—大津町史より

井手ができたことが
繁栄の始まり

下井手や上井手などの水路が完成し、水が豊かになると上井手に沿って町並みができます。それは「塘町筋」と呼ばれるようになります。お寺や神社が建てられ参勤交代の宿場町として大津町は大きく発展していきました。

最初の宿場町大津

参勤交代の時に、熊本を出発した藩主の行列は、大津の御茶屋である「本陣」で最初の夜を過ごしました。その日は、寶戸たからと口ぐちと言う臨時の関所を作って、出入りを制限し、人々は早くから道路に座って行列を迎えました。町はきれいに清掃され、町全体が静まり返っていました。しかし、参勤交代の行列が消費する費用は多く、各宿場町は繁栄しました。もちろん、大津町も例外ではありませんでした。宿場町として大津町は繁栄することになります。現在の大津町の繁栄は、正に宿場町の時代から始まったと言っても過言ではないのです。

棒型の銅銭大、自慢の肥後米のらくがんに餡が一筋器用に入っている。阿蘇の古い古い町、旅人の土産はこれに決まっています。一本ずつの包装を破って、雪白のらくがんが現れるのはいつても楽しい。
麦秋の母をひとり野の起伏
銅銭糖の季感はなんどしても夏。麦熟れて、野苺の花が咲く初夏の阿蘇路の菓子。

書籍名「ふるさとの菓子」
(2006年初版発行)

中村汀女 著



中村汀女の著書「ふるさとの菓子」に銅銭糖が掲載



現在も浪花屋本店で使われている銅銭糖を作る道具

文化人も好んだ銅銭糖

大変な菓子好きであった熊本が生んだ俳人、中村汀女なかむらていじょはかつて浪花屋本店を訪れており、自身の著書に、句とともに銅銭糖の思いを綴っています。

銅銭糖の始まり

明治時代の天津町では、井手筋に22力所の水車業が営まれていたと記録されています。水車によって精米・製粉業などが盛んになり、大津町銘菓の銅銭糖は米粉やもち粉などを原料とする落雁粉らくがんこなによって作られました。明治15年頃、町内の菓子業

者が、当時庶民のあこがれの一つであった一銭銅貨五十枚包、通称「100目包み」を模して、製造販売をはじめたのが銅銭糖の起りと言われています。

銅銭糖は、落雁粉と砂糖を混ぜ合わせたものであんこを包んだ上品な伝統菓子です。当時、お菓子などの甘味は高級食品として扱われており、子どもたちはなかなか口にするのが無かったそうです。

参勤交代で使われていた豊後街道沿いには、かつて20店舗以上のお店が立ち並び、多くの旅人や地元の人たちに愛されてきました。そして、その味は長い年月の中で、代々守り続けられていました。

現在は、町内で3店舗のみが銅銭糖を作り続け、伝統を守り続けています。その伝統を守る人も大津町の歴史です。その人たちに話を聞いてみましょう。

【参考文献】

- 「おおづ くいま・むかし」
- 「大津町史」
- 「大津町の魅力再発見！銅銭糖でめぐる「これまで」&「これから」ものがたり ガイドブック」

