

# 津島市内で津島麩が食べられるお店



**6 シーズンカフェ 茶の間**  
津島市本町 2-10-2  
電話番号 090-6646-0240  
営業時間 毎月1日~7日の  
午前11時から午後5時



**7 ベーカリーカフェ さん燦**  
津島市上新田町 2-200  
(障がい者センターあいさんハウス併設)  
電話番号 0567-24-9052  
営業時間 午前8時30分から午後4時  
定休日 水曜日、日曜日、年末年始



※津島麩を使ったメニューを希望する場合は、事前予約制となります。  
※メニューは、季節により内容が変更になる可能性があります。メニュー詳細については、店舗へご確認ください。



あかだくつわ  
**① 松屋儀左衛門**  
津島市馬場町9  
電話番号 0567-26-2075  
営業時間 午前10時から午後5時  
定休日 年中無休

**② 総本家角政**  
津島市馬場町7  
電話番号 0567-26-2857  
営業時間 午前8時から午後7時30分  
定休日 第2・4水曜日  
くつわづくりが体験できます

**③ あかだ屋清七**  
津島市祇宜町1  
電話番号 0567-26-2754  
営業時間 午前9時から午後6時  
定休日 第2・4水曜日  
くつわづくりが体験できます

もろこ寿司  
**④ 末廣寿司**  
津島市本町1-66  
電話番号 0567-26-2790  
営業時間 午前11時30分から午後2時  
午後5時から午後9時30分  
定休日 火曜日  
もろこ寿司づくりが体験できます

津島麩  
**⑤ 合資会社 糀屋**  
津島市本町1-57  
電話番号 0567-26-8338  
営業時間 午前10時から午後5時  
定休日 日曜日、祝日

※2022年2月時点の情報です。変更されることがありますので  
ご了承ください。  
※定休日に記載のない日でも臨時休業となる場合があります。

津島体験  
プログラム



お問い合わせ

津島市 産業振興課 ☎0567-55-9663

長い歴史の中で育まれた  
個性的な名物があつた。

津島が誇る  
自慢の逸品!!

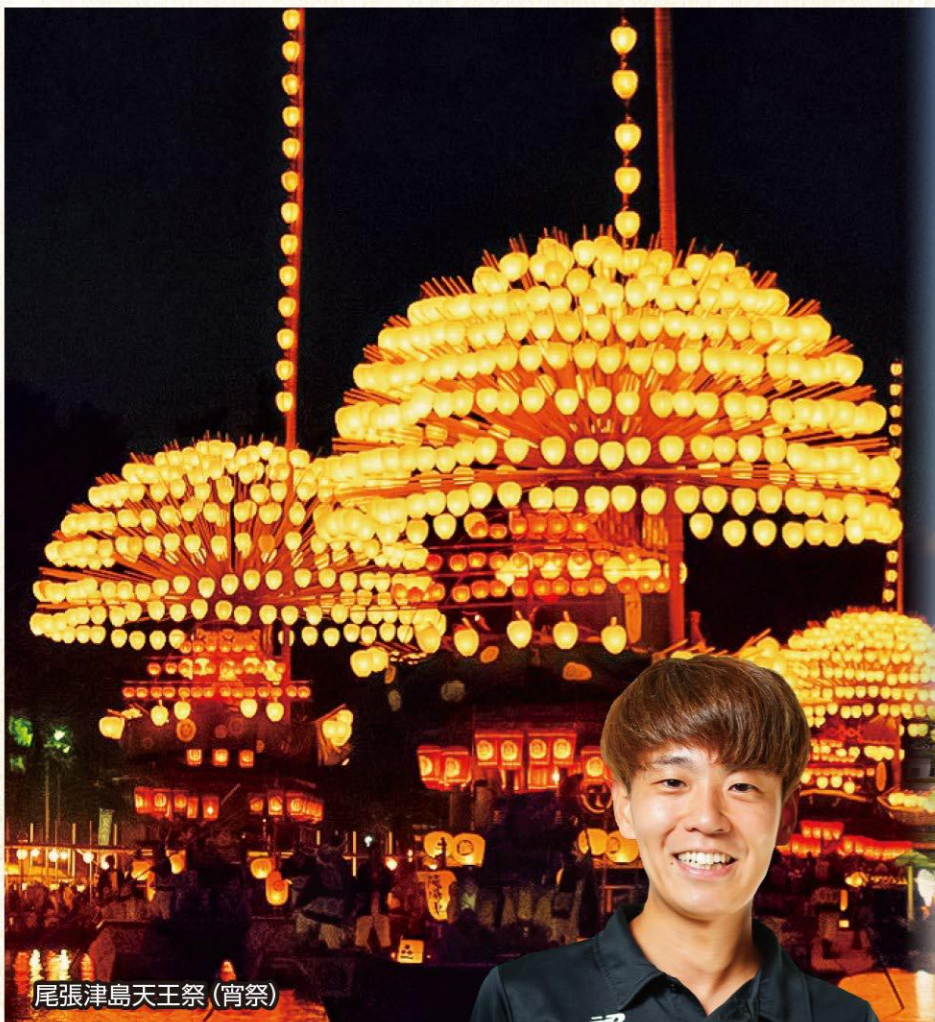


「こだわり! つしまブランド」

津島市広報大使  
神野大地選手

発行: 津島市

協力: 総本家角政、松屋儀左衛門、あかだ屋清七、末廣寿司、合資会社 糀屋  
社会福祉法人 愛燦会、シーズンカフェ茶の間



尾張津島天王祭 (宵祭)

津島には、約600年の歴史があり織田信長も見物したといわれる尾張津島天王祭や、西暦540年に創建され、全国約3000社の天王信仰の総本社でもある津島神社、また日本の歴史公園100選に選定され、開設から100年が経過した四季折々の風景が美しい天王川公園など、歴史と文化が今でも随所に息づいています。

ここでは、その長い歴史の中で多くの人々に親しまれ、多くの人々の手によって大切に受け継がれてきた津島の名物を紹介します。それぞれにあるいわれや歴史、作り方を知れば、さらに美味しさや楽しさがプラスされるかも。奥深い津島の味、ぜひ味わってみてください。



つ丸

もろこ寿司は、津島地域の代表的な郷土料理の1つで、もろこを醤油や酒、みりん、砂糖、生姜で甘辛く煮付けた押し寿司です。

もろこは、約5cmの淡水魚(コイ科)で、近年では漁獲量が減少しており、川魚の中では高級魚となっています。もろこ寿司専用の型(木箱)を使用し、シャリを詰め、その上にもろこを並べて、3時間ほどかけてゆっくり押し固めるのが特徴です。当地域は、かつて小さな川が数多く流れる水郷地帯で、川魚を使った料理を食べる習慣がありました。天王祭や秋まつり、結婚式、法事などで親戚が集まった時に食卓に振舞われた家庭料理でもあり、各家庭で作り方や味付けが異なっていました。

末廣寿司の店主である野口佳男さんは、市内小学校の課外授業で、歴史文化により受け継がれてきた郷土料理であるもろこ寿司を、普及・継承する活動にも力を入れています。



もろこをシャリに並べていく様子



末廣寿司の野口佳男さん

## もろこ寿司

## あかだ・くつわ



くつわの形を作る様子



(上)あかだ (下)くつわ



左から、松屋儀左衛門、総本家角政、あかだ屋清七



左から、総本家角政の佐藤政春さん、あかだ屋清七の岡田雅代さん、松屋儀左衛門の加藤通生さん

あかだとくつわは、津島市に古くから伝わる、とても固いお菓子で、津島神社ゆかりの縁起菓子です。

あかだは、うるち米の粉を熱湯でよくこねて、団子状にして、油で揚げたシンプルなお菓子です。平安時代に弘法大師が、津島神社に参詣した際に、疫病が流行していたため、悪疫退散を祈願して津島神社に供えたのが始まりで、参詣した人々に分け与えられたところ、疫病が治ったと言われております。

くつわは、うるち米と餅米を熱湯でこねて蒸し、砂糖と黒ゴマを

加え、油で揚げたお菓子です。江戸時代末期の天保11年(1840年)頃に誕生し、津島神社の神事(茅の輪くぐり)に使われる茅の輪を形どったもので、馬のくつわに形が似ていることから、この名前が付いたと言われております。ちなみに、茅の輪は、須佐之男命(すさのおのみこと)が、疫病除けとして、小さな茅の輪を腰に付けていたと伝えられております。

現在、津島市内であかだとくつわを製造販売しているお店は、津島神社東鳥居前に3軒並んでおり、味や固さ、パッケージもそれぞれのお店の特徴があります。



## 津島麩



合資会社 靴屋の加藤義隆さん



グルテンをちぎってまるめる様子

津島麩は、江戸時代の寛政年間1800年頃に地元の商店が開発して誕生した、尾張徳川家にも献上されていた名産品です。

津島麩は、小麦粉から生成されるたんぱく質の一種グルテンをひと口サイズに加工し、特殊な茹で方をする製造方法です。キュッキュとした独特な食感で、歯ごたえがあります。たんぱく質を多く含み、消化の良い貴重な栄養源として多くの人に愛され、ひきずり鍋(鶏肉等を使ったすき焼き)やうどん、茶碗蒸しの食材として広く使われていました。

約200年近く受け継がれた津島麩も、一時は市内で作り手がいなくなり、一度途絶えることとなりましたが、合資会社靴屋の加藤義隆さんと、以前津島麩の製造工場を経営されていた方との偶然の出会いにより、約2年もの試行錯誤の上、津島麩を復活させました。

現在は、社会福祉法人愛燦会のあいさんハウスで製造を行っており、懐かしくて新しい津島の名産品が、市内を中心に再び広がりをみせています。

### ◆津島しぐれ

細かく刻んだ津島麩と生姜を使って、じっくり甘辛く丹念に煮上げた「しぐれ煮」です。津島麩とともに一度は途切れてしまった懐かしい味を、現代風の味付けにアレンジし、新たに「津島しぐれ」として製品化されました。

