

ついたちまんじゅうの会主催

春へ



# さいたま市の 和菓子

日差しが少しずつやわらかくなり、草木もほんのりと薄緑色に色づき始めました。春はすぐそこまで来ています。心躍る春の訪れを、さいたまの和菓子で楽しむイベントです。春を感じる和菓子を取り揃えてご紹介。和菓子づくりを楽しめるワークショップも開催します。

2023年3月5日(日) 午前10時~午後3時ごろ

## 和菓子づくりワークショップ (2F 多目的室)

2種類の和菓子づくり体験。  
作ったお菓子はお持ち帰りいただけます。

当日先着 **30名様** (参加費500円)

※2種類の体験合わせての価格です

### こはく菓子

寒天で作った「こはく菓子」の型抜き体験。

### 最中

ひな人形をあしらった最中に餡を詰めていただきます。



## 販売イベント

(屋外共有スペース)

大福 さくらもち

まんじゅう だら焼き お団子

さいたま市の和菓子店が作ったお菓子を販売いたします。人間総合科学大学の学生さんとのコラボ商品(低糖質の和菓子など)も販売致します。ナト・カリ塩を使用した食品も同時販売。

## アクセスマップ

さいたま市岩槻区本町6丁目1-2



駐車場には限りがありますので、公共交通機関等のご利用をお願い致します。

## 開催場所: にぎわい交流館いわつき

- 主催: ついたちまんじゅうの会
- 後援: さいたま商工会議所
- 協力: にぎわい交流館いわつき



# ついたちまんじゅうの会のお店 7月1日を中心に毎月1日に販売しています!



## ついたちまんじゅうの会とは

さいたま市内の和菓子店等が  
集まって、埼玉県産小麦を使った  
「ついたちまんじゅう」の  
復刻販売・製造に取り組んでいます。

### 足立屋

さいたま市浦和区仲町3-13-12  
048-822-2978  
創業明治37年。「日々ブッセ」など地元  
にちなんだお菓子が多数。

### 和生菓子豆の木

さいたま市北区日進町2-810  
048-651-5233  
季節が感じられる練り切り・大福な  
ど、各種和菓子が楽しめます。

### 大こくや

さいたま市中央区本町東2-17-2  
048-856-0007  
バラをかたどった「彩の薔薇」など、与  
野にちなんだお菓子が豊富。

### 菓匠花見

さいたま市桜区町谷1-20-17  
048-711-4010  
大正元年創業。銘菓「白鷺宝(はくろほ  
う)」で知られる浦和発祥の和菓子店。

### 花月庵つくば

さいたま市緑区原山3-18-15  
048-881-0939  
サッカーにちなんだお菓子などもあり、  
地元・浦和つ子に愛される和菓子店。

### 磯崎家宗庵

さいたま市岩槻区本丸2-17-17  
048-756-5878  
大粒の栗が入ったどら焼き「本丸太  
鼓」が人気。手土産にも最適。

### 秋月

さいたま市岩槻区愛宕町10-10  
048-758-2625  
団子や豆大福など、シンプルで素朴な  
生菓子が豊富。

### 藤宮製菓

さいたま市岩槻区本町2-1-32  
048-756-1569  
国産の原料と昔ながらの製法にこだ  
わり。本町店は180年前の建築です。

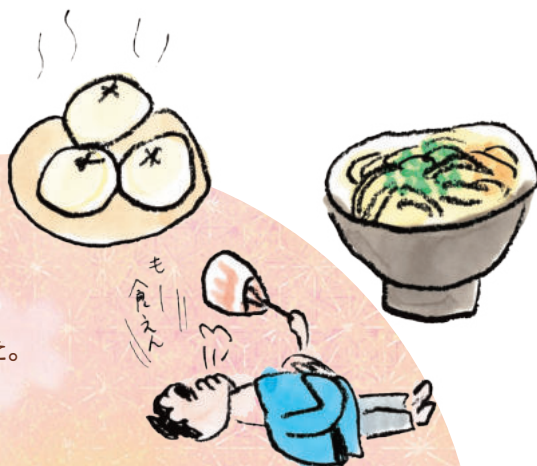
## ついたちまんじゅうのおはなし

かつて埼玉県では、人が集まれば  
朝には小麦まんじゅうを作り、昼にはうどんを打つ。  
郷土料理の多くに小麦が使われており、  
埼玉の人々の暮らしと小麦は切っても切り離せないものでした。  
現在でも埼玉県は全国有数の小麦の収穫量を誇っています。

旧暦6月1日(新暦では7月初め頃)、さいたま市を含む多くの地域では、  
かつて新小麦でまんじゅうを作って神仏や仏壇に供え、親類などにも配る風習がありました。  
「ついたちまんじゅう」「新まんじゅう」と呼ばれ、多くの家で炭酸まんじゅうや酒まんじゅうを作っていました。

朝からお腹いっぱい食べて1日中寝そべっている、という意味の  
「朝まんじゅうに昼うどん、ひっくりかえって洗うちわ」  
という言葉も残っており、この日は農家にとって「麦の収穫祭」という位置づけであったようです。

また、同じ日の早朝に行われる「尻あぶり」という行事がありました。  
家の門口で小麦わらやバカヌカ(脱穀の際に出る殻)を燃やし、火にあたるのです。  
この火で尻をあふれば病気になるまいといわれていました。  
いずれも昭和40年代にはほとんど姿を消してしまった行事です。



ついたちまんじゅうの会

検索