盛岡のべんじぇもの

んめぇなぁ

MORIOKA-NO BENJEMONO

べんじぇものってなに？



盛岡の「べんじぇもの」文化を守り、発信する活動をしているお店の集まり「盛岡べんじぇもの倶楽部」加盟店の目印の旗



「べんじぇもの」は、盛岡名物のしょうゆだんご、お茶餅など米粉で作った菓子を表す盛岡の方言です。「べんじぇ」は弁才船（江戸～明治にかけて日本各地で米などの物資を運搬した船。弁財船とも書く）に由来するとされ、弁才船で運ばれた物資が石巻を経由して北上川舟運で盛岡まで来たことから、船で運ばれた珍しいものを「べんじぇもの」と呼んだといわれています。当時は米粉で作った菓子が貴重だったことがうかがえます。また、「べんじぇもの」は、水の神様・弁財天を信仰していた舟運で働く人々のことも指していたといいます。

参考：盛岡べんじぇもの倶楽部「小さいべんじぇものガイド 令和6年版」

盛岡ならではの魅力を持つおだんご文化



お茶餅

甘じょっぱい味がくせになるお茶餅



甘くないしょうゆだんごは、盛岡ならでは



しょうゆだんご

お茶餅は、割り箸やくしに刺しただんごを薄くつぶして焼き、くるみ・砂糖・しょうゆで作ったたれを絡めて作るべんじぇものです（お店によってはたれをつけてから焼きます）。一説には、うちわに似た形から「うちわ餅」と呼ばれていたものが訛って、盛岡周辺では「お茶餅」と呼ばれるようになったといわれています。

当店は注文を受けてから焼くお茶餅が特徴で、出来たてを味わいたい人に好評ですが、逆に時間が経って味が染み込んだほうが好きという人もいて、人それぞれの楽しみ方がありますね。



戸田久餅店（本町通一）

戸田 真紀子（まきこ）さん

盛岡のだんごは1本のくしに5粒が定番で、京都のだんごとも共通します。代表的なのが甘くない「しょうゆだんご」。火を通して雑味を取ったしょうゆにだんごを浸けてから、1本ずつくしに刺しています。出来たてほどしょっぱくて、次第に味がなじんでいきます。

当店は住宅街にあるため家族連れが多いのですが、子どもたちにも甘いだんごよりしょうゆだんごが人気です。盛岡の味として親から子に伝えられているんですね。



盛岡だんご結庵（向中野七）

藤原 信介（しんすけ）さん

盛岡市民にだんごが愛される理由

盛岡のだんごに使われている米粉は、うるち米を胴搗き製粉という製法で粉にしたものが主流で、日持ちはしませんが豊かな風味と程よい水分を含んでいて、だんごが柔らかく仕上がります。機械化せず熱湯で練る伝統的な生地づくりをしているため、手間暇はかかりますが、昔ながらの食感と素朴な味わいを出すことができます。盛岡だんごの魅力は、そうしたこだわりを守り続けているところだと思います。だからこそ、変わらず皆さんに愛されているんですね。



梅月堂（本町通一）

菅野（かんの） 孝行（たかゆき）さん

\ここが違う！/ 盛岡だんごの特徴

	昔ながらの盛岡だんご	コンビニなどで売られている一般的なだんご
生地の材料	胴搗き製粉した米粉が主流	ロール製粉した米粉にもち粉、でんぷんなどを加えたものが多い
日持ち	基本的に当日限り	数日程度
食感	程よい柔らかさ・歯切れがよい	もちもちした食感・よく伸びる
作り方	熱湯を加えて手で練る生地づくり。機械化には向かない	機械生産により大量に製造できる



全ての工程が丁寧に手作業で行われている



店によって多種多様なべんじぇものが作られている

べんじぇもの豆知識

餅とだんごの違い

一般的に餅は、もち米などの穀物を蒸してついて作った食品で、だんごは、粉状にしたうるち米などに湯を加えてこねて丸め、蒸して作った食品です。だんごに使う粉は、盛岡で主流のうるち米だけの場合もあれば、もち米や他の雑穀を混ぜたものなど、地域や店によって違います。また、作り方は「だんご」でも「お茶餅」のように平べったい形から「餅」と呼ぶなど、形状によって呼び方が変わることもあります。

盛岡の彼岸だんご

元々は各家庭で作られていた彼岸だんごですが、次第にお店に注文する人が増え、「せっかく菓子屋が作るなら工夫しよう」と当時盛岡特産の青大豆を使って青きな粉をふったものが菓子店の間で広まって、それが今では盛岡の彼岸だんごの定番となりました。



「しなみ」とは？

柔らかさの中に程よい弾力があって、歯切れがちょうどいい状態を、盛岡の言葉で「しなみ」と表現します。生地づくり、成形、蒸しなど全工程を丁寧にこなして作られた盛岡だんごは、まさに「しなみ」のある食感が魅力です。

皆さん新しく盛岡だんごに挑戦している



めぇ子のだんご屋（イベント出店）

加賀谷（かがや） 絵美（えみ）さん

地元が神奈川県なのですが、だんごは昔から好きで近所の商店街のだんご屋によく通っていました。2年ほど前に盛岡に引っ越してきて、思い立ってだんごの製造販売を未経験からスタートしました。盛岡のだんごは甘くない素朴な味わいで、何個でも食べたくなりますね。試行錯誤しながらイベント出店や歩き売りで活動してきましたが、近々盛岡でお店を開きたいと考えていて、ただいま準備中です！





甘味処 グル エ トルテ（内丸）

市瀬（いちせ） 千香子（ちかこ）さん

洋菓子作りの経験を生かして、櫻山神社の向かいに店を開きました。和と洋のさまざまな菓子と一緒に、生じょうゆのだんごも出しています。

母がきりせんしょなどを作っていたので、べんじぇものはよく家で食べていましたね。当店はくつろぎながらお茶と一緒にだんごや創作スイーツを味わえるので、べんじぇものの楽しみ方のひとつとして、気軽に立ち寄っていただきたいです。



まだまだある！盛岡のべんじぇもの



ゆべし

盛岡のゆべしは、米粉に砂糖やしょうゆなどを加えて蒸した生地にくるみを乗せた小判型の餅菓子です。中に黒蜜が入ったものなどもあり、店や地域でも違います。岩手県内でも形の四角いものや、気仙地区でみられるニッキなどの香辛料が入った棒状のものなど、さまざまな種類があります。

ゆべしと呼ばれる食べ物は全国各地にあり、その形や味は千差万別です。漢字で「柚餅子」と書くように、昔は柚子を使った携帯食として武士などが食べていたといわれ、西日本では今も柚子を使ったものが主流です。東北地方では良質な柚子がとれなかったことから、くるみを使ったものが広まったといわれています。





「切山椒」の名が残っている店もある。写真は前澤菓子店（仙北二）

きりせんしょ

盛岡における「きりせんしょ」は、多くの場合「ゆべし」とほぼ同じものを指します。店によっては中の蜜の有無などで区別します。昔は桃の節句のお供え物として家庭で作られていました。

古くは「切山椒（きりさんしょう）」という山椒を使った餅菓子で、盛岡周辺ではそれが転じて「きりせんしょ」となったといわれていますが、昭和の初め頃には山椒が使われなくなりました。やがて同様の餅菓子「ゆべし」と合流し、違いがあいまいになったのではないかと考えられます。



かまやき

元々は米でみそを包んだ素朴なおやつとして各家庭で作られていましたが、今では菓子店によってくるみを入れたり大葉を巻いたりと工夫して作られています。「かまやき」は、鎌に似た形や鎌休み（農作業の合間）に食べたことに由来するといわれ、「かまもち」「みそっぱさみ」などとも呼ばれます。

べんじぇものを楽しもう！共有しよう！

ここで紹介したべんじぇものの特徴などは店によって少し異なりますが、そんな違いを見つけるのも楽しみ方のひとつです。おいしいべんじぇものを食べて、盛岡の食文化の奥深さをぜひ味わってみてください。

また、皆さんの好きな盛岡のべんじぇものをSNSで共有しませんか？　市公式Instagramでは、ハッシュタグ「#私の好きな盛岡」か「#picmorioka」を付けた皆さんの投稿から、素敵な写真や動画を紹介しています。投稿のルールなど詳しくは、市ホームページをご覧ください。

【広報ＩＤ】1041850

市公式Instagram▶