

Gift [東京てみやげ]

第2回

こまつなっぴー

1個/120円(税抜)
12個入り/1,690円(税抜)

原材料 砂糖、白いんげん豆、小麦粉、卵、練乳、
動・植物油、還元水飴、発酵乳、澱粉、
チーズ、水飴、乳化剤、調整粉乳、小松菜など
販売店舗 新小岩店、瑞江店、小岩店、船堀店



御菓子所 玄舟庵 新小岩店



〒132-0031
東京都江戸川区松島3-41-6(バス停前)
Tel. 03-3654-0204

地元で愛される、江戸川区産の小松菜を使った逸品

小松菜が江戸川区発祥なのをご存知ですか？ 実は江戸時代、八代将軍・徳川吉宗が江戸川区の小松川付近で食した青菜を気に入り、その地名にちなんで「小松菜」と名付けたという説があります。江戸川区では、今でも小松菜の栽培が盛んで特産になっているほど。それゆえ、小松菜を使った商品も数多くあり、名物になっているのです。

中でも、とりわけ手土産におすすめなのが、昭和30年創業の和菓子店、御菓子所 玄舟庵(以下、玄舟庵)が手掛ける小松菜饅頭「こまつなっぴー」。作り始めたのは、今から約10年前。「当時、江戸川区や東京商工会議所江戸川支部から、区内で獲れた小松菜を使って何か商品が

できないかと相談されたのがきっかけでした」と語るのは、二代目社長の関義明さん。今でこそ小松菜の商品は多いものの、江戸川区産の小松菜は土地柄、相場よりも高く、腰を上げる店は少なかったとか。そんな中、関さんは、とある小松菜農家の人柄に惹かれ、商品を開発してみることにしたと話します。しかし、特に風味が強いわけでもない小松菜をどうしたらいいのか悩み、ようやくできたのが小松菜の粉末をミルク餡に混ぜた饅頭でした。「せめて小松菜を使用していることがわかるように、小松菜の葉の形にこだわったんです。何度も試作を繰り返し、完成するまでに3、4カ月かかりました」と関さんは振り返ります。

しっとりした厚めの皮の中には、ミルク餡がぎっしり詰まり、そのバランスは絶妙。確かに小松菜の風味はしないものの、甘さ控えめの優しい餡は口溶けがよく、おいしさが一気に口の中に広がります。また、饅頭ではあるものの、緑茶だけでなく、コーヒーや牛乳にも合うので、幅広い世代に好まれる味わいです。

ちなみに気になるのが「こまつなっぴー」というネーミング。ナッツが入っているからかと思いきや、「この響きが気に入って付けただけ」と笑う関さん。味や形に加え、パッケージに小松菜のかわいいキャラクターを描いたことで地元

客の目に留まり、今では玄舟庵の中でも人気の贈呈品に。嬉しいことに1カ月以上も日持ちするので、これからの季節の手土産には最適です。

玄舟庵は、新小岩店をはじめ同区内に4店舗を展開。こし餡がたっぷり入った自慢の人形焼き「人形七福」や、江戸川区・船堀の特産である金魚をモチーフにした饅頭「金とと」など品揃えも充実しています。現在ほどの商品も店舗での取り扱いのみ。でも、お店でしか手に入らないからこそ、贈った相手にはより一層喜ばれるはずです。

山本初美 Hatsumi Yamamoto Editor & Writer