



もてなしの心で語る わが街

えな自慢

えな自慢
91

中馬街道

江戸時代の商業道路



▲上矢作町の本郷地区には街道の面影が点在

ひと口メモ

上矢作町本郷地区の街並みでは、かつての商家や造り酒屋、旅人宿であった格子造りの家々や土蔵が見られ、今も随所に往時の街道の姿を垣間見ることができる。

中馬街道は、信州飯田と名古屋や三河地方を結ぶ街道で、山間地の物資と海産物などの物資が往来した。上矢作町内をほぼ東西に通り抜け明智、柿野と続き信濃・美濃・尾張を一本の線で結び付けていた。この街道は江戸中期ごろからにぎわったが、五街道のように人々が多様に往来した公道とは違い、馬の背で生活物資を輸送する専用の道路だった。漆原地区の大馬渡峠に向かう坂道は、中馬馬子唄に登場するほどの急坂で街道屈指の難所。今も道端に馬の水飲み鉢が水をたたえ、馬頭観音が静かにたたずみ往時がしのばれる。



▲南北街道との合流点から南へ分岐（明智町）

カステーラ

伝統の製法を守る

えな自慢
92
えな食



▲昔ながらの材料で作られる素朴な伝統菓子

ひと口メモ

岩村町で作られるカステーラは、1798（寛政10）年、オランダ大学医学生^{かみ や うんたく}の神谷雲沢が、長崎に留学中にオランダ人から製法を習い教えられたものを持ち帰り、岩村藩御用達菓子司^{ようたし か しつかさ}に伝えたのが始まりといわれている。

小麦粉や卵、砂糖など昔ながらの材料だけを使って仕上げた素朴な伝統菓子カステーラ。今でも昔ながらの製法が伝えられている。その特徴は、銅板造りの小釜で風味をそのままに、1本1本を炭火と同じ300度で上下から高温で焼くところにある。見た目が卵焼きのようなこのカステーラは、卵をかき混ぜるときに石臼でゆっくり時間をかけるため、気泡が小さくなり、身が詰まるのだという。わが国に初めてカステーラの製法が伝わったのは、室町時代の末期。ポルトガルの宣教師が長崎に伝えたといわれるが、カステーラの原型をそのまま現代に伝えるのは、日本国内でも岩村町のみであるという。



▲石臼でゆっくり卵をかき混ぜる製法を現代にも受け継ぐ

次号は3月15日号
発行日は3月15日（金）です

広報えな No.192
2013年（平成25年）
3月1日発行

発行 恵那市役所／編集 企画課広報広聴係
〒509-7292 岐阜県恵那市長島町正家一丁目1番地1
☎(0573)26-2111／FAX 25-6150／（IP電話）050-5808-9521
http://www.city.ena.lg.jp/ ☒ info@city.ena.lg.jp

『広報えな』3月1日号、
1部当たりの印刷経費は
約9.3円（税込み）です。



◀市メール配信サービス
（登録用QRコード）
市WEB版文字放送システム
（閲覧用QRコード）
□問い合わせ 防災情報課（内線317）



『広報えな』は環境に優しい再生紙を使用しています。
この印刷物は石油系インキではなく、地球に優しい植物油を使用したインキで印刷されています。

