

子

新聞

豊橋市立 幸小学校 六年
ふりがな しまぶくろ りなうた
島代衣 稜大

みなさんは、他の県の団子を食べたことがありますか。ぼくは、福井県に行つたときみたらし団子を食べました。すると、まづたく豊橋とはちがいしました。

他の県の団子は、みたらしが醤油だつたり、団子のくしにささつてゐる数バツがつたりするそうです。例えば、ささつてゐる数でいうと東日本は四つ、西日本は五つのようです。それは、江戸時代につくられた「四文銭」という硬貨が理由とされます。でも、この硬貨が出るまでは、東日本も団子は五つでした。しかし、四文銭だと五つの団子を買うのは不便ということと、団子の数を東日本は四つにしたと考えられています。

次にどうしてみたらし団子が、できたかを説明します。日本で、団子の原型となる食べ物が生まれたのは縄文時代で、当時はどんぐりなどの木の実を粉にして作つていたそうです。そして、唐菓子が伝わると今の団子に近い物ができました。はじめは、貴族などだけが食べていました。が農民などにも食べられるようになつたそうです。

全国の有名な 団子たち



大沼たんご



草たんこ



厄除け団子



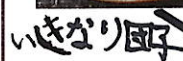
きな米粉団子



きび団子



熊本県



いさなり屋

四文錢



江戸時代に
中国から伝
わってきた
硬貨で、他
に「文銭」な
どもありま
す。

味のちがうみたらし団子?!

ぼくが福井の団子を食べたとき
 豊橋と比べて甘みが少なく、味が
 うすめでした。気になって調べて
 みると、ベースとなる醤油の種類
 が県によって濃かったり、うすか
 たりちがうのが理由と考えられ
 ます。あと、砂糖を加えるか加え
 ないかという、地域食文化が大
 きくえいきょうしているからとい
 う理由もあります。

東海エリアは甘くないことがし
 醤油です。それと反対に関東エリ
 ーは、濃口醤油の甘辛味
 のみならず団子です。
 ですが、豊橋のように
 甘辛い団子の県もあり
 ます。いろいろな団子
 を食べてみたいです。



編集後記

団子には、いろいろな種類が
 あり、とくにみたらし団子は地
 域によつて甘さなどが異なるこ
 とが分かりました。
 ぼくは、この新聞をつく。て
 日本全国の団子を食べてみた
 くなりました。とくに、岡山県
 のきび団子がどんな味なのか、食
 べてみたくなりました。

団子!! うよし!!