



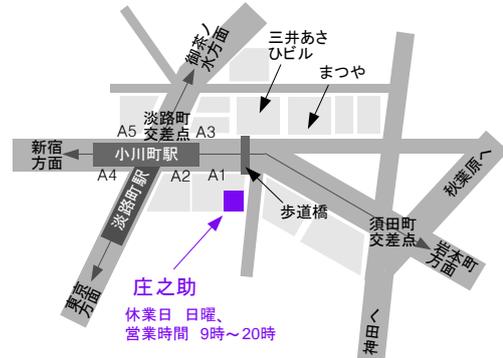
和菓子 神田 第二十二代 庄之助

庄之助の前身になる「いずみ家」は、昭和24年の創業である。大相撲の立行司を行ってきた父「第二十二代木村庄之助」が引退後、息子（製造者：泉雄介）は、「いずみ家」の屋号を「庄之助」に変え、その引退にちなんで、軍配うちわ型（右上写真参照）の「庄之助最中」を売出したところ、当時の大相撲人気があるまま、この「庄之助最中」にも反映し大成功を収めたという、歴史的背景を持つ。遊び心の中にも、本道を極めた精神を練りこんだ「庄之助最中」は、登録商標である。もちろん大相撲好きなら、みんな知っているし、「美味しい最中」としても有名である。おじいちゃん、おばあちゃんは、この庄之助最中を特に珍重する。それだけ多くの人に知られている由縁は、大相撲の立行司 第二十二代「木村庄之助」としての「実績と栄誉」を称えたことも要因の1つだが、その庄之助の「命がけの名軍配」の心意気を、そのまま伝える「正に正統派の和菓子」ということで、「優れた品質」でも評価は高い。極上の大納言小豆は、風味本位で練り上げられ、さくとした皮との絶妙な食感、最中の中の最中として、茶道家や和菓子好きから愛され続けている。現在は、庄之助和菓子の種類も増えて、人気の「軍配くず湯、軍配饅頭、軍配しるこ」をはじめ、各方面で庄之助ブランドとして取り扱われている。かつては、この店の裏にある手狭な工場で製造されていたが、工場は江東区に移転して大きくなったし、この神田須田町店、その他、神田北口店、深川白河店と、いずれも相変わらず繁盛している。右上の写真は、私の好きな代表銘菓の「庄之助どら焼き」、「ふ饅頭」、「庄之助最中」（表裏



店頭には並ぶ和菓子群、くず湯、軍配饅頭、しるこなど、人気の高いものから、高級な寿煎珠、栗栗山、梅実山に始まり、神田まつり、羊かん、水羊かん、ゴマ大福、きんつば など庶民的な和菓子まで取りそろっている。また、極上仕上げの「お赤飯」もあり、特に有名商品。

を並べてみた。いくら衛生的な工場で作られていても、夏場の和菓子の日持ちは短い。購入後は、早めに戴こう。特に、冷蔵庫で少しだけ冷やすと、さらに美味しさと風味が増す。



都営地下鉄 新宿線の小川町駅または、都営地下鉄 丸の内線淡路町駅で下車A4またはA1出口を登り、須田町方面へ歩き歩道橋を過ぎたところで、さくら銀行を右へ入り右側にある（左上写真参照）。