

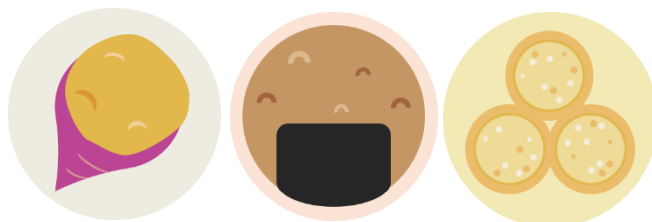


WEBサイト版  
二次元コード



埼玉県のマスコット  
コバトン

# 埼玉県の 銘菓について調べる



埼玉県立熊谷図書館  
地域・行政資料担当  
熊谷市箱田5-6-1  
Tel: 048-523-6291

気候が温暖で、風土に恵まれた埼玉県は古くから農業が盛んでした。大小の街道や河川によって江戸に輸送する野菜作りが発達し、小江戸・川越では芋生産が盛んとなり、やがて菓子作りが街に広がりました。宿場では、草加せんべいや五家宝などのお菓子も発達しました。埼玉銘菓とされるものから、代表的な川越の菓子、草加せんべい、五家宝の関連資料をご紹介します。

当館所蔵資料 インターネット情報

## 埼玉資料について

埼玉資料室の資料はすべて館内利用（貸出不可）です。同一資料が県立久喜図書館または外部書庫にある場合は、取り寄せのうえ貸出ができます。お気軽にカウンターまでお尋ねください。


## 1 埼玉のお菓子


- R588.3/㊦『日本名菓辞典』**（守安正著 東京堂出版 1971）  
中仙道、おき川、川越蒨、狭山路、初雁城、十万石まんじゅう、荒さざえ、五家宝、草加煎餅、いもはん、味噌饅頭が紹介されています。
- R588.3/㊦『和菓子の辞典』**（奥山益朗編 東京堂出版 1989）  
常盤団子、秩父練羊羹、芋煎餅、初雁城、初雁焼、焼きだんご、十万石まんじゅう、真実、五家宝、草加煎餅、味噌付饅頭が紹介されています。
- 383.81/㊦『47都道府県・和菓子／郷土菓子百科』**（亀井千歩子著 丸善出版 2016）\*貸出可能  
p101-106 埼玉県 地域の特性、歴史・文化とともに郷土菓子の特色が紹介されています。
- S588/㊦『埼玉の和菓子 埼玉県民俗工芸調査報告書第13集』**（埼玉県立民俗文化センター 1999）  
和菓子を民俗工芸の観点からとらえた報告書です。主に菓子職人とその技術に焦点が当てられていますが、店の歴史や消費者側から見た和菓子についても知ることができ、序文に「本県には、埼玉銘菓と呼ばれているものがいくつかあります。その代表が草加せんべい、五家宝、川越の芋せんべいの3つ」とあります。
- S332/㊦『埼玉県商工略史』**（埼玉県商工部編 埼玉県商工部 1953）\*複製本あり  
p73-78 斎藤紫石（斎藤茂八）「埼玉の菓子史」
- S670.3/㊦『埼玉県営業便覧 復刻』**（田口浪三、高柳鶴太郎編 埼玉新聞社出版局 1977）  
県下地域の商工業者の営業地と交通案内を主目的に編集されており、本県の地理と沿革、繁盛記、町列の三つで構成されています。町列では、県下九郡四十二カ町の町内別部分図が詳記され、商店街、横丁、裏通り、停車場通りに至るまでの店列図（家並図）が挿入され、各商店の業種、屋号、標章、店主名まで銘記されています。各町の商況を窺う事が出来ると同時に、当時の各地域の生業生産構造と経済機構を知ることができます。
- 「ちょこたび埼玉」 埼玉県物産観光協会 (<https://chocotabi-saitama.jp/>)  
県と埼玉県物産観光協会では、優良な県産品を推奨することで、県産品の普及と品質の向上を促進し、県内産業の振興を図るため毎年度「彩の国優良ブランド品」の認定を実施し、一覧を紹介しています。


## 2 川越のお菓子

城下町であり、商人の町であった川越は、名産であるさつまいもを使った芋せんべいや芋ようかんなど、菓子屋横丁を中心に、菓子の生産地として飛躍的な発展をとげました。

 「しらべ方ガイド川越」川越市立中央図書館  
(『川越いも』を調べる <https://www.lib.city.kawagoe.saitama.jp/wp-content/uploads/2019/12/kawagoeimo.pdf>)

 「小江戸川越観光協会」  
(情緒あふれる小江戸川越のお菓子 <https://www.koedo.or.jp/kau/kashirui/>)

 S588/加 『川越・菓子屋横丁の駄菓子』(埼玉県立民俗文化センター [1999])

 S588/効 『駄菓子屋横丁の昭和史』(松平誠著 小学館 2005)  
第2章 川越菓子屋横丁

 小茂鳥貴夫「川越の「菓子文化」について」(『博物館だより 44号』 p4 川越市立博物館 2005)

---

### コラム◆ 「うまい、うますぎる」埼玉銘菓といえば？

---


「風が語ります、うまい、うますぎる。埼玉銘菓・十万石まんじゅう」棟方志功の絵と印象的なフレーズが流れるCMでおなじみ、行田市の「十万石まんじゅう」。本店は蔵造りで国登録有形文化財(旧山田呉服店)に登録されています。戦後に初代社長が創案し、忍藩自慢のお米の形をした、しっとり白い肌のまんじゅうは人気商品として、全国にその名を知られています。

(参考文献:『忍城下令和名所図会』(森田ひろし編 忍藩堂 2021)、『和菓子の辞典』など)

## 3 草加せんべい

 「草加市立中央図書館」  
(草加せんべいについて調べる <https://www.lib.city.soka.saitama.jp/lib/files/pathfinder01.pdf>)


 「草加市」  
(せんべい <http://www.city.soka.saitama.jp/li/040/010/030/index.html>)

 S217/ㇿ 『草加市史 通史編 下』(草加市史編さん委員会/編 草加市 2001)

 S588/ㇿ 『草加市史調査報告書第5集 草加せんべい』(草加市史編さん委員会 2002)

## 4 五家宝

もち米をあられにし、きな粉で作った皮でくるみ、切り分けたものです。熊谷市、加須市の銘菓となっています。

 S251/ク 『熊谷市史 通史編』(熊谷市史編さん室編 熊谷市 1984)  
p 757-760 製造法や由来が紹介されています。

 S382.57/クマ 『熊谷市史 別編 1 民俗編』(熊谷市教育委員会編 熊谷市 2014)

 井上かおり「五家宝の歴史と製造技術」(『研究紀要 14号』 p41-57 埼玉県立民俗文化センター 1998.3)

 「熊谷市役所」(熊谷の名物 五家宝 <https://www.city.kumagaya.lg.jp/kanko/meibutsu/gokabo.html>)

 「加須市物産観光協会」([https://www.kazo-kankou.jp/contents/gift\\_02.html](https://www.kazo-kankou.jp/contents/gift_02.html))