

100年フードデータベース

都道府県名	静岡県		
100年フード名	すわま		
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承		
主な伝承地域	湖西市新居町(旧東海道新居宿)		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・湖西市新居町地区の名物「すわま」は、米粉、黒糖、砂糖、醤油、食塩などを混ぜて作られた昔ながらの素朴な餅菓子です。この「すわま」は、作り方などから江戸時代に東京で生まれた和菓子「すあま」が起源ではないかとされていますが、いつごろ当地に伝わったのかは定かではなく、当時の東海道を通過して新居町に伝わり、明治時代以降には一般家庭でも作られてきました。また、関西地方には「すはま（洲浜）」と言われる和菓子があります。「すあま」とは違い、きな粉などの豆粉を使った練り菓子です。とくに京都の老舗で作られてきた「すはま」は、断面の形状が波型に見え、家紋の州浜紋や波が寄せる砂浜の「州浜」から名付けられたと言われている和菓子があります。</p> <p>・新居町の「すわま」の特徴は、大きめの小判型で、表面には2本のみぞが入り波型に見えることです。一説には、小判形の生地に箸を押し付けて作るこの特徴ある波形が「州浜（すはま）」を表わしていて、それが転じて「すわま」になったとも言われています。これらの言い伝えは、江戸と京を結ぶ東海道の中間点に近い新居宿ならではの、東西文化の交流を伝えるものとも言えます。</p> <p>・「すわま」は、古くからひな祭りの菱餅の代用などとして一般家庭で作られ、家庭ごとに違った味があり、親から子へと継承されてきました。現在では家庭で作られることは少なくなりましたが、市内のボランティアの皆さんが作り方教室などでその文化を伝えています。また、春を迎えると市内数店舗の菓子店でも販売されますので、昔から家庭ごとの味があったように、現在でもお店ごとに違った味をお楽しみいただけます。</p>		
特徴	食材	米粉、黒糖、砂糖、醤油、食塩など	
	製造方法・調理法	食材を混ぜ合わせて小判型に形成し、州浜紋を付けて蒸す	
	道具・食器	特になし	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input checked="" type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<p>・市や観光協会のウェブサイト地域文化食品及び100年フードとして紹介しています。 https://hamanako-kosai.jp/news-event/4263/</p> <p>・販売している菓子店で100年フーズのロゴを使用したPRを行っています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】 販売店はこちらをご覧ください https://hamanako-kosai.jp/news-event/4199/</p>		