

# 点描ぐんま経済

日銀支店長

見聞録

■145■

年明けから唐突だが、焼きまんじゅうが好きだ。紙幅の制約上、「Y MJ」と記して語りたい（卵かけご飯＝TKGと同じ要領）。

食歩きでは専門店を優先的に巡っている。ただ、食堂で供される食文化は興味深く、焼きそばと共に楽しんだりもしている。

最古の現存店は、1825（文政8）年開業の沼田市・東屋まんじゅう店。前橋市の原嶋屋も1857（安政4）年と、やはり江戸時代にまでさかのぼる。初代原嶋類蔵さんは自宅の小麦粉やみ

## 焼きまんじゅうの世界

そといった「元手いらず」に目をつけ、どぶろくを発酵させたまんじゅうにみそを塗って焼き、縁日で売ったそう。

## 自由な上州気質を象徴

Y MJは上州気質を映じてか、じつに自由で多様だ。素まんじゅうもあればあん入りもあるし、形もさまざま。味はみそ系と甘味系に大別され、甘味の素は、ザラメ、砂糖、水あめといういろ。タレの水分量も、乾いた

「カラカラ系」からみたらしのような「ダクダク

系」と千差万別だ。

私は、「みそカラカラ系」推しだが、まんじゅうは酵母を発酵させたものが、がちつと武骨な素朴さのなかに強い風味があって好きだ。

Y MJの購入額は間違いないが群馬県が全国一だが、統計がない。ではまんじゅう全体ではどう

祭」。なんと、一つが300人前という巨大Y MJに巫女さんが焼きタレを塗り付ける。大勢が列を成しあつという間に平らげた。空っ風のもとでいただいたY MJは「絶品」。そう、Y MJは冷めてもうまいのだ。

まんじゅうを神事に使うのはなぜか。権力の正

だ。まんじゅうは身近な食材だが、白くて丸い形状から、鏡に見立てるがごとく、神事に用いられる。

まんじゅうは、神事の神聖性と日常生活の民俗性を併せ持った特別な存在だ。それを焼いたY MJを神事に用いる伊勢崎の皆さんの発想に感心した。

上州の文化の原点ともいうべき焼きまんじゅう。4月には前橋でフェスタも開催されるそう。地域のソウルフードとして永遠に残したい。

統性を表す「三種の神器」のうち、精神性の面で特別なのが鏡。新年儀礼での鏡餅や鏡開きが一般的

宮 将史（みや・まさふみ）

1974年生まれ。神奈川

県出身。一橋大経済学修士。

2000年日本銀行入行、政策委員会室国会渉外課長など

を経て24年7月から現職

