

かわさき区の宝物シート

宝物No.	せきどめあめ・さらしあめ
10-15	せき止め飴・さらし飴

エリア	大師地区	シーズン	通年
	大師周辺	日時	

目的	<input type="checkbox"/> 観る	<input type="checkbox"/> 遊ぶ・体験する
	<input checked="" type="checkbox"/> 食べる	<input type="checkbox"/> その他
宝物定義	<input type="checkbox"/> ものづくり	<input type="checkbox"/> イベント・祭り
	<input checked="" type="checkbox"/> 味づくり	<input type="checkbox"/> にぎわい
	<input type="checkbox"/> 現代的な文化的なもの	<input type="checkbox"/> 港めぐり
	<input checked="" type="checkbox"/> 歴史的なもの	<input type="checkbox"/> 人物



仲見世での開業当時（昭和11年頃）の松屋総本店
写真提供：松屋総本店



所在地	川崎区大師駅前1丁目～大師本町・大師町 (表参道～仲見世通り)
問い合わせ	川崎大師表参道商業協同組合
TEL	044-288-4437 (株住吉)
FAX	
E-mail	
URL	
交通	京急大師線川崎大師駅より徒歩2分



基礎情報

- 川崎大師のお土産として有名な手づくりの飴。せき止め飴は水飴に薬草エキスやハッカなど加えたもので、さらし飴は昔ながらの製法の切飴で「たんきり飴」として有名。
- 仲見世通りや表参道には老舗の3店が本支店を構え、製造実演販売を行っている。松屋総本店と松屋の飴総本舗は明治元年(1868)に東京深川で創業、昭和11年(1936)に仲見世通りに出店した。評判堂は昭和53年(1978)に出店。
- 昭和60年(1985)には「川崎大師のせき止め飴・さらし飴」として神奈川名産100選に選定されている。

由来・エピソード

- 「せき止飴」は、松屋の初代・宮崎米吉氏が煮詰めた飴に家伝の薬草エキスを加えた飴をつくったのがはじまりで、明治元年(1868)に深川・門前仲町で「松屋の飴」の屋号で創業した。柴又帝釈天への分店を経て昭和11年(1936)に盛況を呈していた大師門前に「深川不動尊 松屋の飴支店」を出店。戦災による店の焼失から休業を余儀なくされたが昭和39年(1964)に「松屋総本店」の屋号で再開業を果たした。暖簾分けして「松屋の飴総本舗」も生まれた。昭和16年生の四代目・宮崎善雄氏は20歳で松屋を継いだという。世の変遷とともに製法や風味は少しずつ改善・多様化してきたが薬草類の配合については一切変えていないという。
- 「さらし飴」は、麦芽で糖化された風味豊かな水飴が原料で、煮上がった飴を何度も練り、気泡が混入して白色になった飴。飴を切る工程から「厄を切る」という意味も込められている。仲見世通りにはいつもトントントンというさらし飴を切る音が響き渡っている。このリズムカルに鳴り響く飴を切る音、そして参道のにぎわいの声、平成8年(1996)に「日本の音風景百選」に選ばれている(『川崎大師の参道』環境庁認定・日本の音風景検討会選定)。自動でトントコ飴切りを行う松屋の飴総本舗の「飴切り人形」は、不思議な魅力があり一緒に記念撮影をする観光客も多い。
- 「評判堂」のHPでは飴切りの動画や店頭のリブカメラによる仲見世通りの様子(川崎大師の参拝状況の確認に便利)を見ることが出来る。

補足・その他

- 松屋総本店 川崎区大師町4-39 (仲見世本店) TEL:044-277-7711
<http://www.tontoko.com>
- 松屋の飴総本舗 川崎区大師町5-1 (仲見世店) TEL:044-277-5318
<http://www.e-daishi.net/0442775318.htm>
- 評判堂 川崎区大師町12-9 (川崎大師本店) TEL:044-266-5825
<http://www.hyobando.co.jp/>

関連シート

- (10-10)川崎大師表参道
- (10-13)川崎大師仲見世通り
- (10-14)川崎大師久寿餅
- (10-17)川崎大師平間寺
- (29-3)せいいい