

## かわさき区の宝物シート

宝物No.	かわさきだいしくずもち
10-14	<b>川崎大師久寿餅</b>



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"/> 現代の文化的なもの	<input type="checkbox"/> 港めぐり
	<input checked="" type="checkbox"/> 歴史的なもの	<input type="checkbox"/> 人物

所在地	川崎大師表参道・仲見世通り
問い合わせ	川崎大師久寿餅製造販売同業組合
TEL	044-266-4668 (有) 住吉屋総本店
FAX	044-277-8408 (有) 住吉屋総本店
E-mail	
URL	<a href="http://www.kuzumochi.com/kumiai.htm">http://www.kuzumochi.com/kumiai.htm</a> (久寿餅屋紹介マップ(川崎大師久寿餅製造販売同業組合))
交通	京急大師線川崎大師駅より徒歩5分



### 基礎情報

■川崎大師の定番土産である久寿餅。でんぷんの淡白な味と黒砂糖の甘い蜜、きな粉の香ばしさがほどよくからみあって昔懐かしい味わいを醸し出している。表参道と仲見世通りで計11軒の久寿餅屋が軒を連ねている。

■昭和60年(1985)「神奈川名産100選」のひとつに選ばれている。元々の「葛餅」の由来は、万葉集の時代、秋の七草の一つである葛の根っこから葛粉が作られ、これをこねて餅にしたのがはじまりと考えられている。五穀の産の少ない山間部では主食の一つ、または補食の糧として後生まで永く用いられた。室町時代に東海道の日坂宿で名物となった「わらび餅」も葛の粉と合わせて作ったものとみられている。江戸後期にはさらに工夫が凝らされ、主に小麦粉を原料に葛餅以上の味を持つ「くず餅」が製造されるようになり、江戸っ子の好みにも合って好評を博したといわれる。川崎とその付近は古来から麦の産地として知られ、昔も今も川崎大師の「久寿餅」は揺るぎない名産品となっている。

### 由来・エピソード

■天保の頃(1830~40年)、大師河原村に久兵衛という男が住んでいた。ある風雨の強い夜、納屋に蓄えていた小麦粉が雨で濡れてしまい、久兵衛は仕方なくこれをこねて樽に移し、水に溶いて放置しておいた。翌年、飢饉が起こり、樽に移した小麦粉のことを思い出した久兵衛は、樽の底に醗酵した純良なでんぷんが沈殿しているのを発見する。これを加工して蒸し上げたところ、風変わりな餅ができあがり、時の三十五世隆盛上人に試食してもらったところ、隆盛上人は、淡白にして風雅なその味を絶賛し、川崎大師の名物として広めることを薦めたという。

■隆盛上人の提案により、餅の名は久兵衛の「久」の一字と、無病長寿を祈念した「寿」の一字とを合わせて、久寿餅と名付けられた。以来、川崎大師では葛餅を久寿餅と記すようになった。

■以前は川崎大師のお坊さん達もお刺身の代わりに久寿餅を食べていたといわれる。戦後の食糧難の時代は久寿餅の中に塩豆を入れて食べたり、久寿餅にカレーのルーをかけて空腹を満たした事もあったという。

### 補足・その他

■川崎大師表参道商店街、仲見世通りの各店にて販売。  
■久寿餅は、澱粉という性質上、時間がたったり、温度が低いと堅くなる特徴があるため、冷蔵庫への保存には適さず、常温で涼しいところに保管する方がよい。また、黒蜜は暖かいお部屋に置いておくと、粘度が緩くなる場合があるので、蜜がお餅にからみづらくなって、美味しさが半減してしまうため、久寿餅同様、涼しいところが最適。

### 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  
(10-15)せき止め館・さらし館  
(10-17)川崎大師平間寺  
(29-3)せいいい