

今月の よかもん

YOKAMON



会議所NEWSの編集担当職員が街で見つけた“よかもん”をご紹介します

博多の奥深い歴史と魅力 を発信「博多ういろう」

“ういろう”といえば皆さん、名古屋・山口などを思い浮かべる方が多いと思いますが、実は博多が伝来の地だといわれている*ことをご存じですか？

1368年頃、中国の「礼部員外郎」という医薬に関する官職が妙楽寺に亡命し、自身のことを「陳(ちん)外郎(ういろう)」と名乗ったそうです。その陳外郎の家に代々伝わるお菓子が、現在の“よかん”のようなもので「ういろう」と呼ばれ、博多から各地に広がったといわれています。今回は、“ういろうを博多の新しい銘菓にしたい”という思いから「博多ういろう」を作った皆さんにお話をうかがいました！

「博多ういろう」の開発を企画したのは、福岡の魅力発信イベントを企画されているピースアイランドの伊藤さんです。伊藤さんが企画された“まち歩きイベント”で、博多区の妙楽寺が“ういろう伝来の地”と知ったことがきっかけで、博多を代表する商品を作ろうと思われたんだとか

今回は、白あん・ほうじ茶・抹茶の3つの味をいただきました。想像よりもつるんともっちりしていて、ほんのり甘さが口に広がります。原料にわらび粉を使っていて、もっちりとしたタピオカのようにとっても食べやすく、あっという間に完食

「博多ういろう」を通して、改めて博多の歴史の奥深さを感じました。「光安青霞園茶舗」、「博多町家ふるさと館」等で購入できます。新しい博多の銘菓を、ぜひご賞味ください

*諸説あり



冷凍保存なので、
夏は冷菓にもなります♪
(1箱6個入り/2,480円・税込)



「博多ういろう」を作った皆さん@妙楽寺
(左から光安さん、吉田さん、伊藤さん、渡辺さん)
@妙楽寺



光安青霞園茶舗の店頭でも
購入できます★
(博多区中呉服町8-1)

「どうすればより多くの人に博多の魅力を発信できるのか」と考えていたとき、「ういろう」の歴史を知り「博多ういろう」を企画しました。ういろう伝来の歴史を伝えるため「妙楽寺」の住職 渡辺さん、お茶文化がある博多に欠かせない老舗「光安青霞園茶舗」の光安さん、和菓子の粋にとられない新しい「ういろう」作りを引き受けていただいた「筑前堀」の女将 吉田さんと一緒に8カ月間にわたる試行錯誤の末にこだわりの逸品を作りあげました。老若男女・国籍を問わずに、より多くの方々に食べていただきたいです！

そして、「博多ういろう」を通して、博多の歴史や魅力をより多くの人に知っていただけたらと思っています。新型コロナの影響が落ち着いたら、福岡に来る方々はもちろん、福岡からのお土産でも「博多ういろう」を広げていきたいと思っています。

代表 伊藤博文さん



ピースアイランド(同)

☎092-407-1110
福岡市早良区百道2-4-41-416
<https://www.peaceisland.art>
(休)不定休

