

上州路

赤城の山と

国定忠治

おらが名物

焼まんじゅう



上州名物

焼まんじゅうの栞

忠治茶屋本舗

# 上州名物焼まんじゅうの由来

上州赤城の山と共にその名も高い男の中の男一匹、上州無宿国定村の長岡忠治が貧苦と飢餓にあえぐ民、百姓の窮状を見るに忍びず、年貢の取り立てに情け容赦のない岩鼻の悪代官を斬り百三十数ヶ村の危窮を救ったが、この為に関八州の捕方に追われ、赤城の山にたてこもる身となった。その或る日、苦楽を共にした乾分一同を集めて、赤城の名月を見ながら山女魚を肴に「どぶろく」を酌み交わし、追はれる者同志の楽しい一夜を過した。

その翌日、前夜残りのどぶろくの始末に困りどぶろくを水替りに粉を入れてこねつけ、それを釜に入れてふかした所偶然にも見事に福々と美味な饅頭が出来上り、忠治一同喜び喰したのがそもその焼まんじゅうの始まりだと昔の人は言ふ……

以後鎮守の祭り、運動会、地芝居、小屋掛茶屋には、必ず上州ではなくてはならない風物詩となつて居ます。独特のタレで焼まんじゅうを焼く香りと煙りは、そこはかとなく、ひなびた郷愁を感じさせるものでございます。

どうぞ上州を代表する銘菓として一層の御愛顧を賜ります様御願ひ申し上げます。

主人 敬白

## お召上り方

- 一、生物ですのなるべく早く風味の落ちないうちにお召上り下さい。
- 一、焼まんじゅうを一、二個串に差し、少し焦げ目がついた頃、タレを付けて焼き、一、二度繰り返して焼いてお召上り下さい。
- 一、タレはお皿か、お茶わんに移して塗っていた方が容易です。
- 一、電気コンロ、ガスコンロで焼く場合はタレを付けないで焼き上げてから、タレを付けてお召上り下さい。

然し本当の焼饅頭を味わいたい方、味の深さをお望みの方は先ず御飯蒸しに、お湯を煮立ててから、乾いた布巾にお饅頭を適当な数だけ軽く包み、三・四分間火力を強く蒸して下さい。入れる時お饅頭同志が密着して居たら無理に離さないでそのままで結構です。蒸し上りますと芯がなくなり、出来たてと同じになります。尚、季節により、胡麻、山椒の葉、実、露のとうや、蜜柑の皮をみじんにして振りかけて召上るのも乙なものです。

焼まんじゅうの  
美味しい焼き方  
こちらから  
ご覧になれます。



## 保存の方法

夏も冬も冷蔵庫へ入れて保存願います。

この場合、お饅頭の水分を吸収され、外側が固くなりますからビニールに包んで入れること、温度を零度以下になる様ご調整下さいますと、相当長期間の保存が出来ます。そして召上る時には前述の要領でお召上り下さい。

## お味噌の過不足

余った際はパン食にジャム・バターの代用、茄子のシギ焼き用、調味噌と同じく食卓用に、また蒟蒻を薄めに三角に切り、竹串に刺し、湯がいてから乾いた布巾で水分を去りお味噌を塗りますと風流な味噌おでんが出来ます。不足の際は砂糖醤油で召上るのも、かわった風味を味わえるものです。

忠治茶屋本舗

〒三七二〇八五一

群馬県伊勢崎市上運町新田原乙六五七  
電話 〇二七〇(三三二)〇一二四