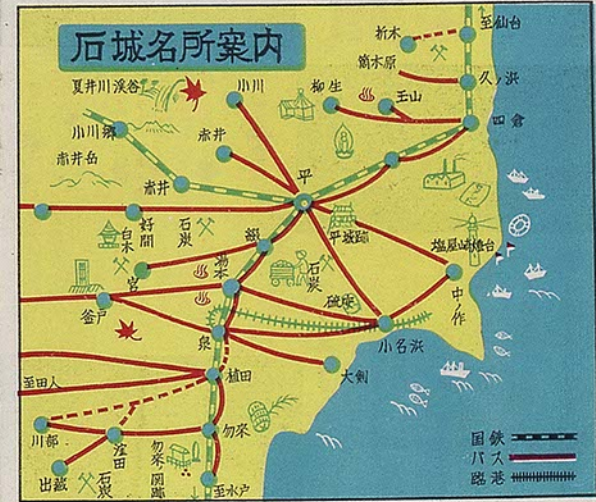


15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
安	鶴	大	全	丸	二	や	扇	古	山	と	末	松	甲	
屋	屋	村	田	丹	葉	よ	屋	里	松	ら	廣	し	陽	
20	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16
大	厚	鈴	伊	富	熱	正	明	澤	小	鎌	閉	小	水	福
和	生	木	達	士	心	月	快	乃	松	日	盛	野	戸	柱
屋	館	屋	屋	美	湯	屋	館	湯	屋	屋	館	新	屋	

いわき名物

日本三大炭田の一つに数えられる常磐地方は山の幸とも云うべき莫大な資源を誇る石炭の宝庫であり、海の幸は磐城七浜を基地として東北に屈指のもので、幾多の魚介に恵まれているのは普く人の知るところであるが、新日本の門出に際し更に産業開発を企図して地方の物産と名物を発展させなければならぬ。先づその手始めに取り上げられた「お土産品」の紹介は近頃特に熱意を帯びて来た名菓のあれこれと、水産加工の良品を加え、なお芸術的な人形を添えて逸品のコンクールを世に贈りたい。「食は人の天なり」とは支那の面白い諺で、食物は人間生活に重大な役割を持つことは当然であつて現代は菓子も贅沢なものでなく、単なる嗜好品から必需品の域に進んで食膳の中に存在する気運に向つてゐる。銘菓も育ち且つ伸びゆく覚悟で自重と努力を凝み、特色と自信ある名物への言葉とする。



平物産観光協会推薦

平みやげ



たいら羊羹 松の月

平名物として歴史のながい「たいら羊羹」は一般に馴染み深く、原料を精選して小豆の粒を散らせた甘味は充分で色と質と味の調和よく抹茶、緑茶それぞれに喜ばれている。
松の月は塩釜に似た純白の柔い菓子で淡白な味を持ち舌に乗せて溶けるような甘さの品位は難題あるもの、垢抜けのした美味しい風味は飽きないと云はれる。

製造元 平市田町 松月堂



炭 硝 豆

石城地方は山の宝庫である常磐炭田を控え、商工地区として將來を約束され、今後四五百年は採掘できる石炭が埋もれていると早よからカンテラ下げてよ、抗内通いもな、ドント、主のためない」のようにし忙しい。本晶は炭糞に富む黒豆を主原料としてビタミンBの12を添加して疲労回復の糖分が多い

製造元 平市古銀治町 平名物屋本店



いわきまんぢゅう

石城の名は上古からあつて古事記に「神八井耳命は陸奥の石城の国造の祖なり」とあるので知られる。この運福と続いた郷土の名を讃え、いよいよ伸びゆく地方の名を記念して饅頭に新味を加えるため、餡の中に海苔の風味を混ぜ、最近い土地だけに磯の香を漂わし「いわきまんぢゅう」と仮名がきの名で大家に呼びかける。

製造元 平市五町目 開花亭



ボンビスケット

東北一の設備と優秀な技術に自信あるボンビスケットは美味と栄養を兼ね備え、消化も良いから、おやつに適当なばかりでなく、お茶受けとしても軽い風味の近代的な菓子で、将来は干ばんの製造も計画され、郷土の新名物であるが、更に研究を重ね、日本のビスケット工場に発展させたい念願で、積極的の工場をもつて品質第一を目標にしている。

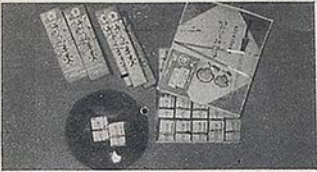
製造元 平市称宜町 桑原製菓株式会社



尼子まんぢゅう 平五万石

「まちのくの尼子の橋や福の上」の句で名高い尼子橋は領主の義徳尼御前が民人の洪水禍を救うため福田に架けた橋の名に因んで五穀豊穡の瑞穂よく、和洋菓子の特質を調和させた徳頭。暮暮の老中での開国の先覚者であつた平城五万石安藤信正公の偉業を永く伝えるため創造された平五万石。

製造元 平市銀治町 平製パン



さくら羊羹 たいら袖餅子

園花と呼ばれる桜は義家の歌詞「道もせに散る山桜かな」にゆかりの地。勿来の関に昔を偲び、桜の松ヶ岡公園に今を想うて色も香もふさわしい羊羹。たいら袖餅子は東北の特有の郷土色豊かなもの、脂肪に富むクルミ入りの袖子の風味ほどよく、原料の持つ複雑な特色を活かして緑茶の友として喜ばれ底味の深いコクのある菓子である。

製造元 平市才徳小路 ベーカリー東京堂



饅 節 と 塩 辛

水産福島の代表的な饅節の産地小名浜の名は名物と共に全国に聞えていたが、技術の進歩と鮮度のよい魚を選んでは今や本場といわれる饅節、土佐の産品に全く遜色ない調味料に達成したのである。
同地方の饅節は、これまで昔からの名産で、塩加減よく、適量の期間貯蔵して風味の成熟した時に発売されるもの。

発売元 平市四町目 丸一屋

黒ダイヤ羊羹 もなか

百年ばかり前に発見された常磐炭田は埋蔵量億トンを超え、平市は其中央に位置し、当時は人口僅に千余であつたものが今や四万数千の繁栄時代を迎えたのは地下資源の石炭、つまり文化のため光り輝く黒ダイヤの莫大な特産に依るところが大きいので其名にあやかり質、甘味、量の三位一体を目標に黒ダイヤと銘づつた羊羹と「もなか」

製造元 平市田町 市川パン店



もち餠とさくら餅

餠は昔から親戚と伝えられ、滋養豊富な食料品で、白餠を薄く板のように延ばしてオブラート包にしてあるが一名ニコ／＼餠とも云う、試に掌に乗せて一寸叩くと程よく割れ、消化のよい「もち餠」と呼ばれている。
さくら餅は柔い菓子で、栄養もあり核の平を思ひあわせ風味の味がある。餅に似て餅にあらず、甘い餅のような美味。

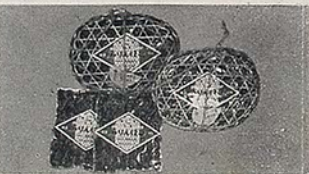
製造元 平市五町目 ニニコ製菓本舗



みりん 干

磐城七浜の特産として全国に販路を拡げたサンマ其他のみりん干は十余年前から研究を積んでいたが、年毎に産額は増大して、最近一年間の生産量三十万貫、約二億円に達し、其原料魚七十五万貫、醤油四斗樽で五千本、砂糖五万貫を始め、ゴマなど調味を厳選したもので、美觀な竹籠の容器があり、酒の肴にも食膳にも万人向きの好適品。

製造元 石城郡小名浜町 日東物産商会



チャンガラ人形

チャンガラ人形は郷土の名産随天上人が地方民に宗教心を植えつけるため自ら作り付け指導された田舎三日間に行う念仏踊で磐城地方の方言を「地安加瀬」と漢字で現わしチャンガラと読ませ、十数名の村の青年達が揃いの浴衣で鉦太鼓の囃子と共に念仏を唱えながら踊り歩く独特な風俗を芸術的な表現で人形に仕立てたものである。

発売元 平市田町 泉や頑具店

