

2023年8月24日

報道関係者各位

## 好評につき第2回開催決定！島根県津和野町で

### 11種のおあんこスイーツを巡るスタンプラリー監修協力のお知らせ



日本あんこ協会（東京都豊島区：にしいあんこ会長）は2023年9月1日（金）から、2回目の開催となる島根県津和野町の11種のおあんこスイーツを巡るスタンプラリーイベント「津和野あんこ旅2023」に監修協力致します。

名称：津和野あんこ旅2023

主催：(一社)津和野町観光協会 / 監修協力：日本あんこ協会

開催期間：2023年9月1日（金）～2023年10月31日（火）

会場：津和野町（和菓子店、洋菓子店、甘味処、レストランなど14店と宿泊施設6軒の計20軒）

#### 日本あんこ協会 Press Release

本件に関するお問合せ先：広報担当 西井 / 山口 TEL：050-3580-8013

メール：[info@anko.love](mailto:info@anko.love)

【津和野あんこ旅とは?】

「津和野あんこ旅」とは、島根県津和野町の和菓子店や洋菓子店の11種のアんこスイーツを巡るスタンプラリーイベントです。津和野町観光協会が主催、日本あんこ協会が監修協力のもと、2023年9月1日～10月31日まで開催致します。前回の好評につき、今回で第2回目となる「津和野あんこ旅2023」を開催する運びとなりました。

島根県津和野町は2015年、我が国初となる日本遺産のひとつに登録され、いまや名実ともに、日本を代表する伝統と文化を有する町のひとつです。あんこもまた、我が国の国民的スイーツとして、古来より親しまれてきた歴史があります。「津和野あんこ旅」では、同町で古くから愛され続けるご当地あんこ銘菓「源氏巻」を食べ比べたり、同町出身の文豪、森鴎外が考案した「饅頭茶漬け」を体験することができます。山陰の小京都と呼ばれる津和野の風情を楽しみながら、日本のソウルフードであるあんこをさまざまな形で存分に食することができるスタンプラリーイベントとなっております。

**津和野あんこ旅**

1～10 + 11～14のいずれかの飲食店のスタンプをゲットして  
**日本あんこ協会認定 津和野あんバサダー**になろう!

対象のお宿(15～20)に宿泊された方は…  
**津和野プレミアムあんバサダー**に認定!

**飲食店**

**11 ちしゃの木**  
 黒島家さんが作る栗あんこのモンブランや純菓100%の菓洋菓が絶品!10割そばとみみ揚げもおすすめ!自家炊きあずきしみ揚げの豪華レストランです。  
 津和野後田イ 140-1 ☎ 0856-72-1455  
 〇 11:00～  
 賑わい次第終了  
 定休日/火曜日、水曜日

**12 お食事処みやの**  
 差がらいよき器菓子と自家製あんこ。この相性がぴったりのお団子はあんこファンにはたまらない逸品!自家炊きあずきもぜひご賞味ください。  
 津和野後田イ 75-1 ☎ 0856-72-1531  
 〇 10:00～17:00  
 定休日/水曜日  
 (祝日の場合は翌日休)

**13 SALON HORN**  
 駅前にあるcafe ホルン。一番人気のチーズケーキに自家製あんこを入れたデザートにしました。コーヒーによく合うデザート!あんこ好きのオーナー自慢自賛です!  
 津和野後田イ 50-3 ☎ 0856-72-1500  
 〇 11:00～16:00  
 定休日/月曜日、火曜日  
 ※急病時、土曜日は営業いたします。

**14 青山寮**  
 自家製あんこで作るぜんざいが人気!自注こだわりのぜんざいをお楽しみ下さい!  
 津和野後田イ 40-43 ☎ 0856-72-1500  
 〇 10:00～17:00  
 定休日/不特定

**宿泊施設**

**15 のれん宿 明月**  
 百年以上の歴史を持つ老舗旅館。店主自らによる代々味を継ぎ継ぐ料理が自慢。  
 津和野後田イ 645 ☎ 0856-72-0485

**16 板前の宿 みやげ**  
 日本海の天然魚介類と地産の食材を使ったシンプルなお料理の宿。  
 津和野後田イ 150 ☎ 0856-72-0214

**17 駅前ビジネスホテルつわの**  
 駅すぐ近の観光に最適なビジネスホテル  
 津和野後田イ 197-1 ☎ 0856-72-1233

**18 豊旅館** ★観光外食プランのみ  
 駅より徒歩1分。外国人旅行者も多くアットホームなお宿。  
 津和野後田イ 153-6 ☎ 0856-72-0136

**19 お宿 原田屋** ★観光外食プランのみ  
 路地空間の横丁にあるどこか懐かしいふるさとに帰ったかのような温もりのあるお宿。  
 津和野後田イ 712 ☎ 0856-72-0973

**20 若さの宿**  
 ゆくゆくと足音をばして、四季の味わいいろいろ。素材ながら楽しみながら、それらに響いてお宿。  
 津和野後田イ 21 ☎ 0856-72-1146

日本あんこ協会 Press Release

本件に関するお問合せ先：広報担当 西井 / 山口 TEL：050-3580-8013

メール：[info@anko.love](mailto:info@anko.love)



### 【津和野あんバサダーとは何か】

「津和野あんバサダー」とは、津和野に特化したあんこ事情に精通した人物であることを認める称号です。日本あんこ協会から、認定条件を満たしたあんこファンに対して授与される称号で、その証として、「津和野あんバサダー認定証」が贈られます。認定条件は、この度の11の対象店舗すべてであんこスイーツを購入し完食することです。当スタンプラリーでは、参加者はポイントカードを持って町内を巡ります。食したあんこスイーツ毎に、該当店舗でスタンプを押してもらうことができ「あんこポイント」が貯まります。11ポイントすべてを貯めたあんこファンが「津和野あんバサダー」として認定されるのです。さらにイベント期間中、同町にある指定の宿泊施設のいずれかに1泊以上したあんこファンには、「津和野プレミアムあんバサダー」の称号が贈られ、認定証を受け取ることができます。泊りがけで11種のあんこスイーツをじっくり味わいコンプリートしてしまうその姿勢は、津和野あんこへの並々ならぬ愛と情熱と探求心の現れであり、「津和野あんこ旅2023」を誰よりも満喫した証です。その実践者は、もはやすべてのあんこファンの模範と言えるのです。

### 【なぜ第2回目をやるのか？第1回との主な違いは】

今年3～4月に開催した第1回目の「津和野あんこ旅」では、同町内や県内からの参加者だけでなく、他都府県など遠方からの参加も目立ち、予想を上回る盛り上がりとなりました。津和野のあんこスイーツへの期待と関心が、近隣地域だけでなく、遠方からの観光客の皆様にも、着実に高まってきていると確信しております。さらなる津和野あんこの魅力を全国規模で広く深く伝えるべく、第2回目の開催にあたり監修協力させていただくことを決意致しました。なお今回は、遠方からの参加が不利とならぬよう、スタンプラリー指定の宿泊施設を前回開催時の2軒から6軒に増やすことで現地滞在しやすくし、よりじっくりと津和野のあんこスイーツを味わってもらえる体制を整えました。



### 日本あんこ協会 Press Release

本件に関するお問合せ先：広報担当 西井 / 山口 TEL：050-3580-8013

メール：[info@anko.love](mailto:info@anko.love)

【なぜ津和野なのか】

津和野はあんこの可能性の宝庫です。まず津和野と言えば「源氏巻」です。源氏巻とは、こしあんをカステラ生地で巻いたご当地あんこ銘菓です。その歴史は江戸時代元禄期まで遡り、長年に渡り、地域で愛され続けてきました。現在も、同町9つの和菓子店で、こしあんをカステラ生地で巻くだけのシンプルな基本構成を維持しつつ、各々の個性が光る源氏巻が作られています。中のあんこを粒あんや白あん、抹茶あんにしたり、この時期には源氏巻アイスを出すお店もあります。また衣を付けて揚げた「揚げ源氏巻」が考案されるなど、津和野らしくゆっくりではあるものの、しかし着実なチャレンジにより、確実に進化の一途を辿っています。守るべきものは守り、時代にあった変革を遂げてゆく自信と謙虚さに溢れるそのフロンティアン精神は、今後のあんこ界の発展に必要な姿勢であると信じて疑いません。

さらに、津和野が生んだ偉人と言えば、稀代の文豪、森鷗外です。鷗外と言えば、美食家としても知られていますが、同時に大変な甘党であったとも伝えられています。鷗外自身が考案したレシピは多岐に渡り、中でも「饅頭茶漬け」を抜きに、鷗外の甘党ぶりを語ることはできません。「饅頭茶漬け」とは、饅頭を四つに割ってご飯の上に乗せ、茶漬けにして食べる鷗外オリジナルのあんこレシピです。これほどシンプルでありながら、創造性あふれるアンレジレシピは他に類を見ません。そんなあんこにまつわる類まれな創造性を育んだ鷗外の出生地、津和野こそ、弊協会が設立以来追求し続けてきたあんこの可能性を広げるヒントやチャンスが眠っていると確信しております。あんこの可能性を広げることは、弊協会の存在意義であり、したがって「津和野あんこ旅」の開催は極めて当然のことなのです。



日本あんこ協会 Press Release

本件に関するお問合せ先：広報担当 西井 / 山口 TEL：050-3580-8013

メール：[info@anko.love](mailto:info@anko.love)

【なぜ9～10月開催なのか】

9月、10月は津和野の歴史や伝統を知る素晴らしい時期です。まず、9月には「つわの鯉・恋・来いまつり」が開催され、同町の伝統芸能団体による多彩なステージイベントで賑わいます。石見神楽など、津和野の伝統芸能に触れられる格好のタイミングと言えます。また、津和野は知る人ぞ知る栗の名産地であり、県下一の出荷量を誇ります。毎年9月下旬から、町内の和菓子店などで、栗きんとんや栗大福など、地元の栗を使ったあんこスイーツが並び始めるのです。そして、10月です。同町は山間部の小さな町にも関わらず、造り酒屋が3軒もあり、日本酒での乾杯条例が公布されるほど、日本酒が盛んな地域です。ご存じの通り10月1日は「日本酒の日」であり、このシーズンは秋の地酒を楽しむ最良の時季と言えます。日本酒とあんこのペアリングは今や、あんこファンにとって当然であり、お気に入りの地酒と地あんこのマリアージュを見つけるのも、この時期ならではの楽しみ方です。また、10月中旬から同町では「ツワブキ」の花が見ごろとなります。その昔、この地に住みついた人々が、群生するツワブキの可憐な花に魅了され、自分たちの住む里を「つわぶきの野」と呼んだことから、いつしか「津和野」と呼ばれるようになったとされています。

伝統芸能を鑑賞したり、名産の栗や地酒とあんこのペアリングを楽しんだり、この地の起源たるツワブキの花を町のあちこちで見かけながら、同町ならではのあんこスイーツを巡れるこの時季は、古くから続く同地の歴史に思いを馳せる絶好の機会と言えるのです。



日本あんこ協会 Press Release

本件に関するお問合せ先：広報担当 西井 / 山口 TEL：050-3580-8013

メール：[info@anko.love](mailto:info@anko.love)



【イベント公式ページ】

「津和野あんこ旅2023」のイベント詳細や参加方法については、以下の津和野町観光協会公式ホームページからご確認いただけます。

<https://tsuwano-kanko.net/>

【日本あんこ協会とは】

名称 : 日本あんこ協会

ミッション: あんこを通じて世界平和を実現します。

事務局 : 東京都豊島区南池袋1丁目16-15 ダイヤゲート池袋5F (Rally Inc. 内)

WEB : <https://anko.love/>

2018年10月に、あんこ普及振興を目的とした協会団体として、現会長のにしいあんこにより創設。設立当初、17名だった「あんバサダー」と呼ばれる協会員は、2023年7月時点で9700名を超える。協会理念に「あんこを通じて世界平和の実現」を掲げ、主幹事業のひとつとして、あんこを通じた地域振興を行う。

【会長 にしいあんこについて】

日本あんこ協会初代会長。物心つく頃より、あんこが大好きで、これまでに食したあんこの数は10000種を超える筋金入りのあんこ好き。あんこを食べるだけでなく、あんこレシピの開発やあんこに関する歴史、健康効果などの研究も行う。主なメディア取材・出演に、日経新聞、日経MJ「食のフロンティア」、東京新聞、TBSテレビ「Nスタ」、「マツコの知らない世界」、日本テレビ「news every.」、「ZIP!」、テレビ朝日「スーパーJチャンネル」、フジテレビ「ノンストップ!」、関西テレビ「報道ランナー」、「土曜はナニする!」、NHK Eテレ「シャキーン!」、テレビ東京「たけしのニッポンのミカタ!」、NHK FM「トーキングウィズ松尾堂」、J-WAVE STEP ONEなど。講師として山梨県産業技術センター、一般社団法人甘味食品試験センター「豆類加工研究会」、よみうりカルチャーなど。

日本あんこ協会 Press Release

本件に関するお問合せ先 : 広報担当 西井 / 山口 TEL : 050-3580-8013

メール : [info@anko.love](mailto:info@anko.love)