

芋けんぴが美味しくて夜も眠れなくて

11 SoXiZ

芋けんぴとは

芋けんぴとは、サツマイモを細長く切ってカラリと揚げたものに砂糖などの蜜をからめた、高知県の名産として知られるお菓子で、地域によっては芋かりんとうなどとも呼ばれています。

東京に来て「芋けんぴ？ なにそれ？」などと言われて驚愕したほどに高知ではメジャーなお菓子です。地元でよく利用していたスーパーには芋けんぴだけでも十数種類くらい売っていました。



時々芋けんぴのことをケンピと略して呼んでいる人も居ますが、もともと高知の郷土菓子としてケンピという全く別のお菓子があり、ややこしいことになってしまうので、この呼び方は避けた方がいいかと思います。



ケンピとは

ケンピとは、小麦粉や砂糖などを水で練り固め、それを細長くして焼いた高知県の郷土菓子です。メーカーとしては西川屋が有名ですが、他メーカーのケンピも高知県内のスーパーで手に入れることができます。

食感は本当に硬いです。食べて歯が欠けた被害者も相当数居ると思われまます。俺とか。

由来

芋けんぴという名前は、上記の「ケンピ」にその形が似ていることから名付けられました。

誰が始めに芋けんぴを作ったのか、誰がそれに名付けたのかなどは余り分かっていないのですが、これについてはまず間違いないようです。

そもそものケンピの語源については諸説あります。

たとえば、高知県百科事典によると、土佐日記を書いた紀貫之が京へ帰る際、貫之にケンピをご馳走したところ、体にいいことから貫之が「健肥」といったという説、もしくは「堅干」や「献非」と漢字を当てる説が紹介されており、他にも「巻餅」が変化してケンピになったという説などがあります。

美味しんぼなどによると、けんぴは韓国由来の食べ物で、犬の皮に似ていることから「犬皮」という話なのですが、これは間違いで、「犬皮」は京都の「松風」という菓子のことのようにです。

ケンピを犬皮とあてる文献の根拠は江戸時代の随筆、善庵随筆の「犬皮ニニタレバトテ、犬皮トイヒ」の部分からのようなのですが、その後に「松風といふ菓子を五山の僧侶は、犬皮と唱ふ」

とあるので、高知のケンピとは違うものでしょう。

韓国由来の食べ物という説も無くはないのですが、その根拠は「韓国のお菓子と製法が似てるよ、なにか関係があるんじゃないかな」くらいのもので、あまり有力な説ではないようです。

芋けんぴを手に入れるには

今現在、いろいろなところで芋けんぴを買うことができます。

手近なところと言うと大学生協でも芋かりんとうの名前で売っていますし、いろいろなコンビニや西友などのスーパーでも普通に売っています。いい時代になりました。

こういうところの芋けんぴは、横山製菓や渋谷食品のものが多いです。時々南国製菓や宮崎の村田製菓などもありますが、基本的には以上に挙げたものがほとんどです。

他の会社の芋けんぴを買いたいのであれば、通販で買うか、若しくは高知県のアンテナショップに行くといいでしょう。

例えば、調布から京王線乗り継いで行くことのできる吉祥寺には、「高知屋」というアンテナショップがあります。先日そこに行ったときには、清岡製菓の芋けんぴを置いてありましたし、ほかにもいろいろな芋けんぴ、そして様々な高知名産の商品がありました。

そして銀座には、今年8月「まるごと高知」というアンテナショップがオープンしました。ここは未だ行ったことがないのですが、そばに沖縄の「わたしたショップ」というアンテナショップもありますし、アンテナショップ巡りにでも行ってみたいはいかがでしょうか。

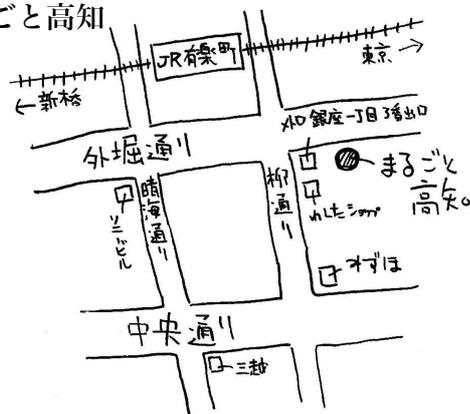
築地にも「コウチ・マーケット」という高知県のアンテナショップがあるのですが、ここはあまり芋けんぴをおいてないのでお勧めは出来ません。

また、たまプラザにも「龍馬屋」というところがあるようですが、こちらはWEBサイトを見ると生鮮食品が中心のようで、こちらもあまり期待は出来ないかな、と思います。

アンテナショップ紹介

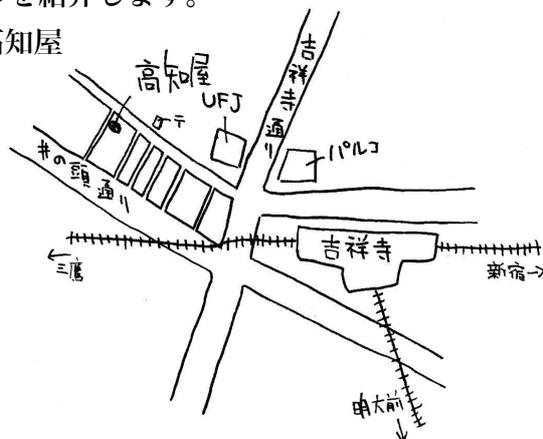
ここでは、とりあえずまるごと高知と高知屋の二つを紹介します。

まるごと高知



10:30~20:00 年中無休

高知屋



10:00~19:30 月曜日定休

おわり。