

結ぶ。冬。

会津に生まれ、晩年この地を愛して移り住んだ斎藤清画伯の描いた、白に埋もれる会津の冬景色をそのまま見るような柳津のまち。奥会津の厳しい冬はひたすら眠り続けるような冬ごもりのなかで、新しく訪れる春の輝きを、より待ちこがれる。

斎藤清画伯の描く深雪に埋もれる会津の冬景色は真綿のように白く重く、そして温かい。



どの店も1年で一番混むのは年末から正月3ヶ日にかけて。いわゆる「温泉まんじゅう」にはない、門前町の名物ならではのボタン雪が降りしきる圓蔵寺門前の緩やかな坂道のあちこちに、盛大な白い湯気を立ち上らせる名物まんじゅうの店が点在します。柳津町に来たら手土産にせずにはおれないという名物『あわまんじゅう』を商うのは現在7軒の店。160年ほど昔、圓蔵寺が大火に見舞われた際、「二度と災難に『会わぬ』ように」と粟ともち米を使ったまんじゅうを作らせたのが起こり、というの有名なお話ですが、圓蔵寺の参拝者に向け、お土産として販売され始めたのは100年ほど前からではないかと語るのは『小池菓子



一人・暮らして・いにしへの味を今に伝える

◎あわまんじゅう職人

舖』の3代目ご主人・小池勇一さん。

クチナシで黄色く色づけして砕いた粟ともち米の比率がお店独特の食感となるのだとか。専用の杯に生地となる粒を敷きつめて餡を詰め、形づくったものを3回蒸すともっちりとしたあわまんじゅうに。もちろんひとつひとつが手作りです。「昔は笹に2個ずつのせて売っていたんです。その笹を採りにいくのが子どもの仕事だったんですよ」と懐かしそうに小池さんが笑みを浮かべました。



黄色い色も食欲をそそる

人々の信仰の祈りが空を震わせる

12月

●柳津温泉スキー場開き

1月

●元朝まいり

●つな打ち(七日堂大鯨口打ちつな)

●四日堂

●七日堂裸まいり

2月

●会津やないづ冬まつり

●初午



〈圓蔵寺〉降り積もる雪が水墨画のようなモノクロの世界をつくりだす冬。ほのかな光りと陰影がうつしだす室内は厳肅さを増し、どっしりとした重厚感につつまれる。