

『しとぎ』が現代風に



お百度参りのお礼として
子どもたちに渡していた
お菓子

敦賀半島の北西端に位置する白木地区。この地に古くから伝わる伝統食、「しとぎ」をご存知でしょうか？

「しとぎ」とは、米粉を水で溶いて丸い形にしたもの。かつて、白木では願い事があると神社にお

百度参りをし、「しとぎ」を奉納する風習がありました。

「お百度参りを何人かの子どもたちにも協力してもらっていました。そのお礼として残った『しとぎ』に砂糖を加え、薄く焼いて渡すのが習わしだったんです」と話すのは、坂本悦子さん、橋本ふじ子さん、畠ひとみさん。約40年前に白木に嫁いでこの風習を知った3人は、「初めて食べたときは、白木伝統の味をおいしく感じ、嬉しかったです」「子どもたちもい

つもと違う米粉を使ったお菓子が珍しく、喜んでいました」と、當時を振り返ります。しかし、いつしかお百度参りの風習は途絶え、家庭で「しとぎ」を作る機会もなくなっていくと言います。

クレープ感覚で食べられる、 白木の新名物に

そんな「しとぎ」が、新たな形で復活しました。家業や子育てから手の離れた3人が「何か新しいことを始めたい」と、「しとぎ」

を元にした新メニューを考案。「しとぎロール」と名付け、2020年3月より販売を開始しました。

メニュー開発にあたり、ちぎれやすかった従来の生地をもっちりとした食感に改良。具材を包んでクレープ感覚で食べられるようアレンジしています。具材は季節のフルーツやチキン、ベーコンなど多彩。スイーツとしても軽食としても楽しめます。



もちりとした生地で具材を巻いた「しとぎロール」。「懐かしい」という地元民をはじめ、ドライブ客にも「食べやすい」と好評です。

カーで県内各地のイベント等で出張販売も行い、「しとぎ」の魅力を広く発信。新たな白木名物として注目されています。

「白木は、私たちが嫁いできた頃に『もんじゅ』の建設が決まり、他所から人が多数訪れるようになるなど賑やかで楽しいこともたくさんありました。今は『しとぎ』を通して白木の魅力を伝え、地元で恩返しできれば嬉しいです」と、思いを語る3人。白木の食文化を新たなスタイルで発信・継承しています。

●お問い合わせ先

代表 坂本さん

0770-3614512



(左から)坂本さん、畠さん、橋本さん。敦賀半島周遊道路が開通した2020年3月にテイクアウトカフェ「Calme(カルム)」を敦賀市白木に開業し、「しとぎ」を現代風にアレンジした「しとぎロール」を販売しています。店名はフランス語で「穏やか」という意味。「白木に来る人を穏やかな気持ちで迎えたい」という思いが込められています。



2020年8月からは、移動式キッチンカーで県内各地のイベント等へ出張販売も行っています。