



千代結びから叶結びへ

～多賀町商工会女性部による伝統の味の継承～



目次

- 1 消えた伝統の味「千代結び」
- 2 「また食べたいね」から始まった挑戦
- 3 千代結びを知る方々との対話
- 4 令和7年9月12日 第1回「叶結び」試作会
- 5 第1回試作会の結果
- 6 「叶結び」が目指す未来

1 消えた伝統の味「千代結び」



かつて、滋賀県犬上郡多賀町で愛されていた「千代結び」というお菓子がありました。

千代結びとは

- 約20cmの長さの求肥餅を一回結びにした、きな粉をまぶした和菓子
- 多賀町の参集殿で提供されていた名物
- 製造元の廃業により、誰にも引き継がれることなく製造中止
- 現在は食べることができない「幻のお菓子」となった

千代結びの特徴



- ・ 独特の製法による丁寧な手作り
- ・ 素材本来の風味を活かした味わい
- ・ 京都から仕入れた良質なきな粉の芳醇な香り
- ・ 伝統的な技法による製造
- ・ 日持ちは数日程度の生菓子





ある日、多賀町商工会女性部役員会内での雑談の中で...

千代結びって美味しかったよね

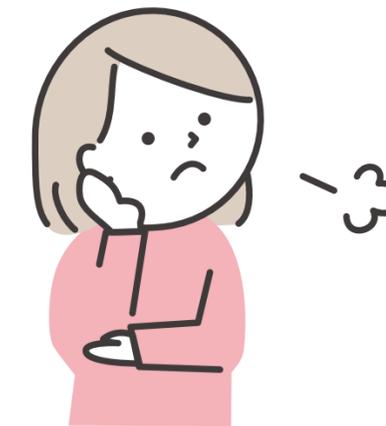
「また、食べたいね」



この何気ない会話から、「もう一度千代結びを復活できないだろうか」という思いが生まれました。

初年度（令和6年度）の取り組み

- ・ 試作会を3回実施
- ・ しかし、餅の固さや結び方が当時と異なり、再現の難しさに直面
- ・ 水分量や気候によって品質が変わる技術的な課題
- ・ 「本当にこれでいいのか？」という迷いの中で令和7年度を迎える





令和7年6月29日

多賀町商工会館にて
「千代結びに関するお話し会」を開催



製造の特徴

- ・独特の配合バランスで素材本来の風味を活かす
- ・伝統的な製法による丁寧な手作業
- ・長時間かけて練り上げる熟練の技
- ・職人ならではの道具使いと工夫
- ・高度な技術が必要とされる繊細な作業工程

関係者の思い

- ・復活への取り組みに理解を示していただく
- ・ただし、オリジナルの名称については、先代の想いを尊重したいとのご意見
- ・「かつてこのような郷土のお菓子があった」という形で、地域の記憶として紹介することには賛同いただく

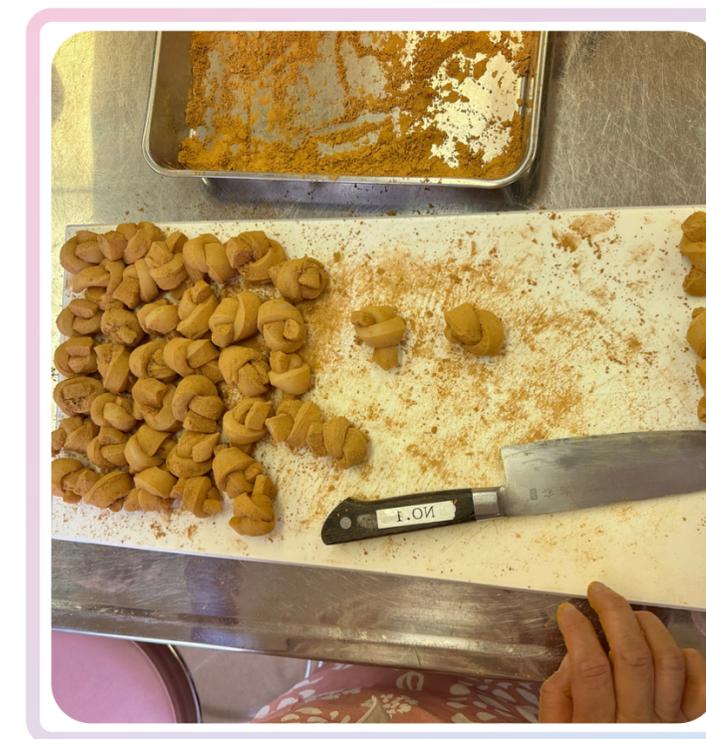
決断

- ・オリジナルの名称は使用しない
- ・新しい名前「叶結び」として、その精神を受け継ぐ商品を開発する方向へ



新たな決意

- ・ 令和6年度の3回の試作経験をもとに製造方法のみなおし
- ・ 千代結びについての聞き取り内容を参考に原材料の検討
- ・ これらを踏まえて、令和7年度初めての試作に挑戦





自分たちが納得できる試作品ができあがった

成功のポイント

1. 生地の固さが改善

冷却後の生地は前回よりも成形しやすい固さに到達

2. 考えられる成功要因

調理方法および水分量の調整

加熱時間の最適化

3. 素材の品質

京都産の良質なきな粉により、香ばしく風味豊かな仕上がり

4. 商品性

わらび餅のような食感と風味を持つ商品として確立



決定事項

この製法で製品化を進めることが決定

次年度、地元イベントでのテストマーケティング実施予定

パッケージデザインにも取り組む



短期目標（令和8年度）

- ・地元イベントでのテストマーケティング
- ・パッケージデザインの開発
- ・イベントでの限定販売

長期ビジョン

- ・多賀町の新たな特産品として定着
- ・「千代結び」の味と技術を「叶結び」として次世代へ継承
- ・地域の思い出と新しい伝統の架け橋となる

販売の考え方

- ・イベントでの限定販売からスタート
- ・継続的な販売体制の構築は段階的に
- ・手作りの温かみを大切にした製造

伝統は終わらせるものではなく、形を変えて受け継がれていくもの。

失われた味を新しい形で未来へ

「千代結び」は「叶結び」として、これからも多賀町の味として生き続けます。