

東北夢の桜街道

～復興への祈りを捧げる 桜の札所・八十八カ所巡り～

いつくしだんご

五十二番・巖美溪

エメラルドグリーンの巖美溪を散策された後には、ぜひ当店にお立寄り下さいませ。お茶のサービスもごさいます。



“いつくし”とは“五串”と書く地名から名づけられました。「いつくしだんご」は、もち米やだんご粉などを使用せずに、うるち米（普通に食べているご飯用のお米）を使用した、全国的にも珍しいおだんごです。とてもふっくらとした柔らかいお餅のような食感のおだんごですが、お餅と比べて消化が良いです。タレは自家製の「あん・ごま・しょうゆ・くるみ・ずんだ」の5種類です。また、だんご作り体験が出来ます。自分でだんごを切って串にさし、味物をつける体験学習が出来ます。とても楽しい思い出になります。（3日前までに電話予約が必要。）

販売価格（H26.1.31 現在）	3本セット 380円、6本セット 720円
販売形態	店舗での提供・販売、お土産・お持ち帰り可、通販なし
販売時期	通年
店舗・事業者名	いつくしだんごの館（いつくしだんごのやかた）
店舗所在地	岩手県一関市巖美町鴻ノ巣 132（〒021-0101）
札所から店舗までの距離	同場所
駐車場	あり
店舗営業時間・定休日	9：00～16：45・毎週水曜日（12月～3月）
店舗電話番号	0191-29-2033
店舗ホームページURL	http://genbikeiga.com/itokushi.html

東北夢の桜街道

～復興への祈りを捧げる 桜の札所・八十八カ所巡り～

たきみ

滝見だんご

五十二番・巖美溪

柔らかく伸びがある、だんごの中の芸術品。



一関産ササニシキで作った「滝見だんご」は、柔らかく、伸びがあり、舌ざわりも滑らかなのが特徴です。店内には、串の団子と、お椀の中に9個のだんごが入った手切りだんご（6種類の味：しょうゆ・くるみ・あん・ずんだ・ごま・納豆からお好みの味を注文）が御座います。お持ち帰りは、基本的には5色だんご（いそべ・くるみ・あん・ずんだ・ごまの5種類）、またはお好みの“あじ”を好きな本数選ぶこともできます。夫婦で作る秘伝の“あじ”で、それぞれが色あざやかで味も絶品です。一度食べたら納得の味です。

販売価格（H26.1.31 現在）	お持ち帰り5色 600円 （いそべ・くるみ・あん・ずんだ・ごまの5種類）
販売形態	店舗での提供・販売、お土産・お持ち帰り可、通販なし
販売時期	通年
店舗・事業者名	滝見だんご（たきみだんご）
店舗所在地	岩手県一関市巖美町滝の上 291-2 （〒021-0101）
札所から店舗までの距離	同場所
駐車場	あり
店舗営業時間・定休日	9：00～17：00・毎週水曜日（1月～2月）
店舗電話番号	0191-29-2139
店舗ホームページURL	なし

東北^桜夢の桜街道

～復興への祈りを捧げる 桜の札所・八十八カ所巡り～

かっこう

郭公だんご

五十二番・巖美溪

春は桜とかっこうだんご（だんごの谷わたり）。



創業明治40年。郭公鳥の鳴き声（カッコー・カッコー）を真似ながらだんごを売り歩いていたことから、「郭公だんご」と言われています。その郭公爺さんが考案した、「空飛ぶだんご」。郭公屋の店が河岸にあり、磐井川の対岸にある東屋でお団子を買う事が出来ます。お店と東屋は、川の上に張られたケーブルで結ばれ、籠が行ったり来たりします。籠の中にお金を入れ、備え付けの木槌で合図をすると、お店の方に籠が戻り、籠におだんごとお茶が入って戻ってくるという仕掛け。戻ってくる時は結構スピードがあり、飛んでくる感じがするので、「空飛ぶだんご」と言われています。ごま・あん・しょうゆの3本セットは、昔ながらの素朴な味です。

販売価格（H26.1.31 現在）	3本セット 400円
販売形態	店舗での提供・販売、お土産・お持ち帰り可、通販なし
販売時期	3月～11月
店舗・事業者名	有限会社 郭公屋（ゆうげんがいしゃ かっこうや）
店舗所在地	岩手県一関市巖美町滝の上 211（〒021-0101）
札所から店舗までの距離	同場所
駐車場	あり
店舗営業時間・定休日	9：00～16：00・冬季12月～2月休業
店舗電話番号	0191-29-2031
店舗ホームページURL	なし