

京の門前菓子

3

「お西さん」の愛称で親しまれる浄土真宗本願寺派の本山、本願寺(西本願寺)。今回はその建立とともに本願寺に仕え、門前菓子「松風」を受け継いでこられた亀屋陸奥さんにお話を伺いました。

地方の門徒さんにとって
本山に参拝した証

亀屋陸奥の創業は室町時代中期の応永28(1421)年までさかのぼります。蓮如上人が山科に本願寺を建てられたところからお仕えし、供物や慶事に関わる諸雑務に携わっていました。そして天正19(1591)年に現在の地に西本願寺が建立されるとともに、私どもも、御用達の御供物司として西本願寺々内に移り、代々菓子づくりを続けています。

また、江戸時代万治(1660年)の頃、豊臣秀吉が聚楽第の池に浮かべて興じたという檜造りの大きな亀を公家の柳原家を通じて手に入れ、正徳5(1715)年には三条大納言より陸奥の大掾の御旨を賜ったことから、双方にちなんで以後亀屋陸奥と名乗るようになりました。

代表銘菓「松風」が生まれたのは堀川七条の地に移る以前、本願寺第十一世の顕如上人が大阪の石山本願寺に移ったのち、元亀元(1570)年から11年にも及んだ織田信長との戦い(石山合戦)のさなかでした。当家三代目の大塚治右衛門春近が、兵糧の代わりにと知恵をしばりつくった菓子が「松風」のはじまりだと伝わっています。その戦いの後に京都の六条下間邸で顕如上人が詠まれた「わすれては波のおとかとおもうなりまくらにちかき庭の松風」という歌から銘を賜りました。地方の門徒さんにとっては本山に詣った証のように思っていたが、その素朴

な味と姿は、数百年という時代を越えて愛され続けています。

多くの方に愛され、
育まれてきた松風の味

作家の司馬遼太郎氏の歴史小説『燃えよ剣』『関ヶ原』にも登場する松風は、小麦粉、砂糖、麦芽飴そして白味噌の4つが主な原料です。それらを混ぜ合わせて自然発酵させてでき上がった生地を円盤状の鍋に流し込み、大きな丸形に焼き上げ、短冊状に切って皆さまに届けています。創製当時には白味噌は使っていなかったと伝え聞いていますが、それもまた多くの方によって松風が育まれ、変化してきた証ではないでしょうか。

私どもの商売は目新しさや派手さを求めるのではなく、本願寺の発展とともに歩んできたその歴史を継承していくことが最大の使命だと考えています。これからも次代に向けて堅実に、真心を込めた菓子づくりを続けていきたいと思っています。



■ 亀屋陸奥

京都市下京区西中筋通七条上ル菱屋町153

TEL 075-371-1447

営業時間 8:30~17:00 定休日 水曜日

