

京の門前菓子

8

京都の西に悠然とそびえる愛宕山。その山頂に建つ愛宕神社は、全国に約900社ある愛宕神社の総本社です。火伏せ・防火に靈験のある神社として知られており、「火過要慎^{ひのよすぎん}」と書かれた愛宕神社のお札は、京都のあちこちで見られます。今回は、そんな愛宕神社の門前名物「志んこ」を作っておられる平野屋さんにお話を伺いました。



「志んこ」も店も変わらずにあり続ける

当店は、愛宕神社へ続く参道の「一の鳥居」のそばで、参拝者の方々の一服処として、400年ほど前から変わらず商いを続けさせていただいております。茶屋としてスタートした当店ですが、歴史とともに、旅籠も兼ねたりするなどの変遷を辿り、現在は鮎やぼたん鍋などの季節の料理を提供する料亭としても営業しております。

「志んこ」は、当店の創業とともに作らせていただいておりますが、当店の名物菓子というよりも、愛宕神社門前一带の地域のお菓子としての意味合いが強く、昔はあちらこちらで、その店独自の志んこが作られていました。おかげさまで、京の名物菓子としても知られるようになり、250年ほど前に作られた、京の名物を蒐集・紹介した冊子にも愛宕神社の志んこの記述があります。

しかし、第二次世界大戦によって嵐山から愛宕神社まで走っていた愛宕山鉄道が廃線になったことから、愛宕参りに来られる参拝者が減っていきました。それとともに志んこを販売する店も減り、志んこの伝統が途絶えかけてしまいます。

連続と続いてきた伝統を絶ててはいけないと、当店は、数は少ないながらも志んこの製造を続けておりました。それが近年になり、お参りに来られる方が徐々に増えだしたことから志んこを食べにこられる方も増え、今では再び、愛宕神社門前の名物菓子としてご愛顧いただいております。

伝統の味をより多くの人に届ける

当店の志んこは、創業当時から作り方を覚えておりません。米粉をこねて、ねじったものを昔ながらの竈^{かまど}で蒸し、できあがったものに、きな粉と黒糖をまぶして甘味を足しております。全て手作りですので、米粉をこねるときは、美味しくなるよう、心を込めております。また、竈で蒸す際も、ちょっとした火加減で出来上がりが変わってくるため、薪をくべるのにも細心の注意をはらっております。数多くの人々から愛されてきた昔から続く味を、変わらずに味わっていただくため、毎日きばって作っております。

愛宕神社へと続く参道の周辺も、月日とともに大きく変化してきました。しかし、当店の志んこだけは、変わらずに、今後もその味を多くの人に伝えていきたいと思っております。



■ 平野屋

京都市右京区鳥居本仙翁町16
TEL 075-861-0359
営業時間 11:30~21:00 無休

