

# 京の門前菓子

10

京都の盆地特有の蒸し暑さを一蹴する7月の祇園祭の賑わい。32基ある山鉾の中で一番北に位置する役行者山。今回は、この役行者山に縁が深い「行者餅」の歴史や由来などについて、『京菓子司 柏屋光貞』さんにお話を伺いました。



## 宵山に味わう一期一会の「行者餅」

創業は文化3(1806)年、私で十代目です。現在、お店は八坂神社前の東大路通を南に下がったところにあります。当時は姉小路新町角にあり、そこが鉾町でした。柏屋では白味噌を使っていたので宮中やお寺との関係が深く、宮中の大膳部(膳所とも呼び、食事を司る)に出入りしていた際に、「柏はめでたい音でゆずり葉なので名乗りなさい」と言われ、屋号を「柏屋」にしたと伝わっています。

行者餅は、都に飢饉や疫病が流行ったときに、四代目利兵衛が思い悩み大峰山に修行を行った際、夢枕のお告げを受けました。そこで餅を作り役行者山に献じたところ、災いが治まったということに始まります。年に一度、それも予約のみの限定販売には理由があります。本来の、「お供えしたお下がりをいただく」という意味を大切に守っています。山や鉾が建っていないときに作るのは道理に合わないわけです。現在でも、行者餅を作るには、宵山に役行者山前で護摩を焚かれる採燈師に来ていただき、材料や機械等の清浄祓いをし、安全を祈ってもらってから準備にとりかかっています。

## お客様や時代に合った味を活かしていく

行者餅は、外皮は小麦粉と上白糖を混ぜタレープ状に薄く焼き、その中に四角に切った白餅と粉山椒を混ぜた味噌餡を絞り入れます。それを行者の鉾懸を長方形にたたんだ姿に似せて包み仕上げます。粉山椒の香りを含む風

味が夏季に発汗を誘い、お客様に大変喜ばれています。

材料はもちろん、私たちが一番気を遣うことは鉄板の加減です。非常にきつい火で焼くので室温は45度以上になります。その上、湿度や鉄板の状態などが毎年違いますから、それを本番の15日に最上の状態にやっていくことは、長い経験や感覚がものを言います。味噌加減も毎年違い、従って、現在では昔と異なり、代々伝わる味噌餡を保存し深みを追求するよりも、毎年、新しいものを作ることにしています。というのも、お客様の味に対する考え方や嗜好が時代により変わってきており、その時々の好みに合わせているわけです。味を微妙に変化させながらレベルを維持していくことは、非常に難しいことですが、「お客様においしいお菓子を提供する」という基本を大切にしています。その基本姿勢を大切に守りながら、行者餅だけでなく新しい感性を取り入れた、時代に合うお菓子も作り続けていきたいと考えています。



## ■ 京菓子司 柏屋光貞

京都市東山区東大路松原上ル四丁目毘沙門町33-2  
TEL 075-561-2263

営業時間 9:00~18:00

定休日 日曜日・祝日・年末年始

