

京の門前菓子

14

国宝や重要文化財で有名な建仁寺の開山栄西禅師は、日本に茶種を持ち帰るとともに喫茶の法をもたらしました。今回は、その建仁寺にゆかりのある『五建外良屋』さんに、6月の京都では特になじみ深い「水無月」についてお話を伺いました。



庶民のお菓子として人気を得る

安政2(1855)年の創業で150余年の歴史がある『五建外良屋』は、建仁寺をはじめ清水寺、六波羅蜜寺に詣でる人のために建仁寺の境内に茶店を構えたことに始まります。当時から建仁寺や清水寺などは参詣者が多く、茶店のういろうは非常に好評だったといいます。あまりの人気でういろうを専門とする和菓子屋に変更したのです。また、初代が京都独特の三角形のういろうをはじめ、主原料を米粉、さらに読みにくい漢字の読みを“ういろ”と改め、地方との差異化も図りました。

『五建外良屋』は、365日安定した品質・味・食感を保つために主原料の米粉をはじめ、小麦粉や小豆など吟味を重ねたもののみ使用。特に米粉は厳選した4種類の米の粉をブレンドしています。さらに、創業から続いている一子相伝による材料の配合を忠実に守り変わらぬ味を伝えています。“ういろ”は、現在、秒単位による完全機械化で製品化していますが、「練り」が良し悪しを決定づける最重要工程だといいます。工程時の気温・水温・湿度による粘りの違いを防ぐため、職人の舌と目で必ず確認を行います。経験を重ねた職人が微妙な調整をするからこそ、均一な品質の“ういろ”を提供できるのです。

京都ならではの形と味を後世に残す

京都では6月30日に夏越祓(なごしのはらい)という神事が行われます。半年間の身の穢れを祓い、来る半年間の清浄を祈念する禊の日に当たり、当日は「水無月」を食すと悪疫や災難を防ぐといわれています。「水無月」は三

角形に切ったういろう生地の上に小豆をちらしたもので、小豆の色が魔よけ、白が清浄無垢、三角形が氷を表します。これは昔、宮中の人が氷室の氷を食したこと因んでおり、庶民にとって高根の花であった氷の代わりとしてういろうを三角に切り、氷に見立てたことが現在まで引き継がれているのです。

『五建外良屋』は30年ほど前までの三角形のみの販売から、流通による端のくずれや包みによる不具合等を防ぐため、今では小型の長方形タイプも販売しています。また、お客様の要望でいろいろな種類の“ういろ”も開発していますが、「創業当初からの三角形の形や味は今後も大切に守っていかなければなりません。それが地元のお菓子屋の務めでもあります」と熱く語られました。

牛若丸と弁慶の話が伝わる五条の風景も様変わりましたが、昔から変わらぬ形と味は、これからも引き継がれていくことでしょう。



■ 五建外良屋 本店

京都市東山区五条橋東2丁目18番

TEL 075-561-6101

営業時間 8:30～20:00

定休日 無休

