

京の銘菓・老舗 4

明治末期から作っていた煎餅に4代目が新たな工夫を凝らし創り出した代表銘菓「御池煎餅」。その後ろ姿に多くを学び、京菓子司180余年の暖簾を受け継ぎ極めてきた下呂隆さんに、「菓心求道」の菓子づくりの世界をお訊きました。



「御池煎餅」



「光琳」

大戦の苦難を乗り越え4代目が復興

寺町通御池の南西角、本能寺の門前に店を構える亀屋良永。その佇まいにも趣深い老舗の心を感じます。創業は180余年前の天保3年(1832)。その後、嘉永7年(1854)に京都で組織された上菓子屋仲間の一軒として認められ、京菓匠としての歴史を暖簾に刻んできました。同店に時代の大きな荒波が打ち寄せたのは大戦末期の昭和20年。防火帯を設けるために、御池通が拡張されることになり、強制撤去の命が下り、疎開を経て休業に追い込まれたのです。苦難の末に菓子づくりを再開したのは昭和27年(1952)でした。

明治末期から作られていた煎餅に新たな工夫を凝らし「御池煎餅」を生み出したのも、戦中戦後の混乱期を乗り越えた4代目でした。原料の調達もままならない中での困難な試みでしたが、溜まり醤油を隠し味にした砂糖を刷毛でひいた独特の風味、サクサクとした渋泊な食感が次第に評判を呼び、亀屋良永の代表銘菓となっていました。「4代目はまさに中興の祖です。すべて一からのスタートであった父親の懸命な姿に多くのことを学びました…」と、取材に応じていただいた下邑隆さんは往時を振り返ります。ちなみに、版画家の故・棟方志功の作である「御池煎餅」の印象深いラベルも美術品をこよなく愛した4代目が知人を通じて依頼されたそうです。

琳派400年に因んで創案した「光琳」

琳派を象徴する絵師の一人として名高い尾形光琳は、江戸中期に革新的な様式を創出し、「燕子花図」「紅白梅図」「竹梅図」など多数の傑作を残しています。鰐屋良永ではこの琳

派400年に因んで羊羹「光琳」を新たに創案しました。紅白の光琳梅に大納言小豆で水の流れを表現した寿ぎの迎春にもふさわしい逸品です。この他にも桂離宮の襖の引手から発想を得た「月」、落雁に大徳寺納豆を入れた「無門」、大原の里の四季を彩りの変化で感じさせる「大原路」など数多くの銘菓があり、多くの人々に愛でられています。

下邑隆さんが大切にしているのが「本物の器の上にのせられるお菓子を作るよう」という父親の教えです。また、仲人を依頼した菓子業界の大先輩に披露宴の席で頂戴した「一生の内で、2つか3つ自分の菓子を作りなさい」という言葉も心に深く響き、励みにしてきましたとか。「先々代が良い菓子を残してくれておりますし、いまも私どもの店の中心になっております。次の代まで残る菓子こそ、ほんまもんであり、一生一品ということのように思います」。取材の最後に聞いた名高い女性歌人の話も興味深いものでした。「一番言いたいことはドーナツの穴のように空っぽにしておき、相手に



京菓匠「亀屋良永」

京都市中京区寺町通御池西南角

TEL 075-231-785

営業時間 8:00~18:00

定休日 日曜日／第1・第3水曜日

