

京の門前菓子

15

歴史に彩られた、その名もゆかしい紫野。大徳寺のすぐ北に、京の三奇祭の一つ「やすい祭」で名高い今宮神社があります。今回はこの参道に平安京のいにしえからお店を構える阿ぶり餅の老舗「一文字屋和輔」を訪ねました。



千年余の時を暖簾に刻む門前茶屋

創業は平安中期の長保2(1000)年。一条天皇が疫病を鎮めるために御霊会を執り行った時、初代が今宮神社の神殿にお供えた「おかちん」が阿ぶり餅の由来と伝えられています。ちなみに「おかちん」は宮中の女房言葉でお餅のことです。京都には数多くの老舗が点在していますが、千年余の暖簾を受け継ぐ門前茶屋「一文字屋和輔」はまさに別格。その昔日を物語る逸話も驚くほど多彩で、歴史絵巻を紐解くような思いがします。たとえば、あの紫式部が「今宮神社の境内にお餅屋があった…」と書き遺しています。また、豊臣秀吉が天正15(1587)年に京都北野天満宮で催した「北野の大茶会」に出店していたことも現存する絵図にある文字で確かめることができます。さらに、茶聖とも称される千利休はこの阿ぶり餅を茶菓に用いました。「以来、裏千家様にもお引立ていただいております」と、教えていただきました。

こだわりに満ちた一子相伝の滋味

今宮神社の門前にお店を構えて以来、祭礼には奉獻するのが代々の仕来りであり、今日まで脈々と受け継がれています。阿ぶり餅に使う竹串も神社に奉納した斎串(いぐし)です。一子相伝の滋味には「一文字屋和輔」ならではの深いこだわりが込められています。まず、用いる水は平安京のいにしえから用い

ている京の名水。お店の正面奥の地下にある岩組の井戸からは、こんこんと清水が湧き出ていました。お餅は最高の評価を得ている近江米の羽二重。きめが細かく、粘りがあり、伸びが良いのが特徴です。黄粉は香りを際立たせるために、煎りが深く、色の濃い京黄粉を用いています。白味噌は本田味噌本店の西京味噌で、趣のある長火鉢の中で赤々と燃える炭は極上の備長炭。「やっぱり、これでない、望む味になりません」とのこと。暖簾の味を守るお店の女衆の立ち振る舞いにも古都ならではの奥ゆかしさを感じます。

初秋の微風が心地よく吹き抜ける座敷で、出来立ての阿ぶり餅を味わいながら、遙かな時に想いを馳せれば、心ものびやかに和んでいきます。



■ 門前茶屋「一文字屋和輔」(一和)

京都市北区紫野今宮町69番地

TEL 075-492-6852

営業時間 10:00~17:00

定休日 水曜日(1日・15日・祝日の場合は木曜日)

