

京の門前菓子

5

サムコ株式会社の西に建つ城南宮は、京都御所の南西(裏鬼門)に位置したことから方除の大社として知られています。今回は、城南宮の門前名物として、地元の人々だけでなく観光客からも愛されている、おせき餅さんにお話を伺いました。



街中で人の往来と 歴史の往来を見続ける

当店の歴史は、江戸時代までさかのぼります。当時は鳥羽街道沿いの小枝橋付近に店を構えており、当店の初代である「せき」という女将が、あんころ餅を作り、道行く旅人たちの疲れを癒しておりました。その餅の美味さと「せき」の心のこもったもてなしが評判を呼び、多くのお客様が訪れました。以後この餅は、初代の名前をとり「おせきもち」と名づけ、いつしか鳥羽街道の名物として知られるようになり、新選組の局長、近藤 勇も当店に訪れたと伝えられています。

鴨川の氾濫と、慶応4(1868)年の「鳥羽・伏見の戦い」で合わせて2度、店を失いましたが、懸命に商いを続け、名物の誉れは変わらずにいただいております。

昭和に入り、京阪国道開通を期に、店も現在の地に移しました。往来するものが駕籠から車に変わりましたが、以前と変わらず道行く人々に、真心込めたおもてなしをさせていただいております。城南宮への参拝者の方々も多く訪れてくださり、城南宮の門前名物としてもご好評いただいております。

素材とお客様に喜びを 老舗の徹底したこだわり

450年の伝統を誇る当店の名物「おせきもち」は、歯ごたえと素朴ながらも記憶に残る味が自慢です。作り方、形は創業から変え

ず、厳選した素材を使用することで、それを引き出しています。例えば、餡には丹波大納言を使用し、もち米は滋賀県から最高のものを取り寄せています。

素材は生きています、そのため当店は「生きた素材を最大限活かす」をこだわりとしています。例えばもち米は毎朝蒸し、よくついた後にすぐに冷やすようにしています。また「おせきもち」のバリエーションとして、よもぎ餅をお出ししていますが、こちらは夏場には使用するよもぎがいたんでしまうため、冬限定でお出ししています。大切に扱うことで、素材もまたその思いに応じてくれます。それが味や、歯ごたえとなり、お客様に喜びを運びます。

保存料などの添加物は一切入れておりませんので、時間が経つとすぐに硬くなりますし、いただきます。お客様には納得していただいたうえで、お売りしています。自然の味を自然のまま楽しんでもらうために、このこだわりは持ち続けていきたいと思っております。



■ おせき餅

京都市伏見区中島御所ノ内町16

TEL 075-611-3078

営業時間 8:30~18:00 定休日 月・火曜日

