

# 京の銘菓・老舗 8

新年を寿ぐ和菓子<sup>ことば</sup>を求め、二条城の近くにある京菓子匠『源水』に伺いました。同店は知人ぞ知る和菓子店で、かの文豪が愛した銘菓を作り続けています。7代目店主・井上清文さんが和菓子の魅力を語ってくれます。



季節の生菓子  
[左] 澁し餡を京都の練り切り餡で包んだ「梅」。  
[右] 粒餡に澁し餡をまとわせた「松」。



ときわ木  
2008年に第25回全国菓子大博覧会で外務大臣賞を受賞

古都絵巻

## 格別な食感と味わいの銘菓

『源水』の名は、江戸時代後期の文政8(1825)年、創業者の初代近江屋源兵衛の名にある近江の「水」と源兵衛の「源」から命名した屋号といわれています。大正と戦後の一時期は和菓子の卸業を営んだといいます。それは、ひとえに和菓子店に頼られるほどの技を持っていた証でもあり、当代の井上さんが創り出し、模倣された物も少なくありません。

代表銘菓は「ときわ木」で、「先代の父が生んだ菓子で、このようなお菓子を松露<sup>しゅうろ</sup>というのですが、ときわ木は餡こでなく、羊羹を使って日持ちを良くしたのがミソです。その羊羹の上に大納言小豆をのせ、水に砂糖を加えて煮詰めた白い蜜“すり蜜”をかけています」と井上さん。一つひとつ型に流して作っているため、小豆は原形を保ち、そのままの味わいが生かされます。そうして手間をかけてできあがった「ときわ木」の歯触り・舌触りは絶妙。甘さを控えた上品な味わいも人気の秘密で、その格別な食感と味わいが多い茶人、歌舞伎役者や俳優にも愛され、多くの著名人がこの店の暖簾をくぐったといいます。中でも驚かされるのは、店内に飾られた年賀状の主、文豪川端康成もその一人だということです。

先代が創り出した麩焼き煎餅の「古都」(現「古都絵巻」)も好評で、川端康成氏は京都の酒造所に依頼して、自身の作品名でもある「古都」のラベルをつけた日本酒を『源水』に届けさせたといいます。「古都絵巻」はふわっとした食感と、和三盆の上品な甘さが特長で、16弁の菊花紋が焼印されています。「父から直接聞いたわけではありませんが、町内に皇室から

下賜された杯に菊花紋があり、それをイメージして作ったのだと思います」。

## めでたさを伝える新年の生菓子

井上さんは高校を卒業後、京都と東京の和菓子店で修業を積みます。小学生の頃から店を手伝い、和菓子の基本を自然に覚えていたためか、東京の修業先では早くから菓子作りの現場に配属されます。

事業を継承してからは「ときわ木」を作る道具を改良し、より多くの需要を満たせるように工夫。工芸菓子にも取り組み、干菓子なども加えて『源水』の和菓子を充実させます。

なんとについても見逃せないのが季節の生菓子。新年には「梅」や「松」などが登場し、目と舌を楽ませてくれます。「一つひとつ丹念に作り上げていくことを大切にしています」と井上さん。

2007年に京都で初めての一般社団法人全国技能士連合会のマイスターに認定され、京都府知事認定の「きょうと食いく先生」も務め、和菓子文化を伝える活動にも積極的に参加。「お菓子を召し上がったみなさんが喜んでくださるのが何よりの喜びです」。



『源水』には、美味しい和菓子だけでなく、作り手である店主や奥さんの人柄が相まった魅力が溢れています。

## 京菓子匠『源水』

京都市中京区油小路通二条下ル  
TEL 075-211-0379  
営業時間 9:00~18:00 定休日 日曜日、祝祭日

