

京の門前菓子

1

今回から新しく「京都の門前菓子」をテーマにお届けします。多くの参拝者が訪れる京都の寺社仏閣には、名物と呼ばれる菓子が必ずといっていいほど存在します。第一回目は、学問の神様菅原道真公をまつる北野天満宮(京都市上京区)の門前で、代々商売を続けてこられた粟餅所 澤屋さんからお話を伺いました。



北野天満宮の門前で
300年以上の歴史をもつ粟餅所

私どもの店は天和2年(1682)、五代将軍徳川綱吉の時代に創業し、現在で十二代目となります。しかし、寛永15年(1638)に発行された『毛吹草』という書物には、既に洛中名物として「茶屋粟餅」と記されており、実際にはもっと古く前から北野の地で商売を続けておりました。当時、米は高価なものであり、普通の餅すらも、庶民の口には入りにくかったのでしょう。そんな理由から、安価で食べやすく、なによりも美味しい粟餅が庶民を中心に人気を集めたのも頷ける話です。

現在では店と北野天満宮の間に今出川通がありますが、以前はこの一帯にも北野天満宮の境内が広がり、当店も門前のお店というよりも、境内の中の一服所として店を構えておりました。今出川通ができ、その後、京都市電が走るようになると、観光のお客様も徐々に増えはじめ、今では、変わらず通ってくださる地元のお客様も含め、海外をはじめ、修学旅行生、遠方から来られる方など様々です。さらに、上七軒の舞妓さんや、節分のときには祇園の舞妓さんなど、多くの方々にご愛顧いただいております。

受け継がれた味と思い
受け継いでいくこだわり

お客様には常に最高の状態の粟餅を食

べてほしい。そのこだわりは創業以来変わりません。粟餅は作り置きせず、必要な分だけ少しずつつくようにしています。天神さんの日は特にたくさんの方がいらっしゃるので、店は大忙しですが、一人でも多くの方に美味しい粟餅を味わっていただけるよう力を合わせて頑張っています。お持ち帰りも承っていますが、できたてが一番美味しいので、できれば当店でお茶を飲みながら、ゆっくりと味わっていただければと思っております。

手間はかかるでも、お客様に最高の一品をお出しするための努力はおしまない。それは、300年前から受け継がれてきた『澤屋』の心であり、誇りです。変わらない粟餅の味を、これからも何代にわたって伝えていきたいと思います。



粟餅所 澤屋

京都市上京区今小路通御前西入紙屋川町838-7
TEL 075-461-4517 FAX 075-461-4517
営業時間 9:00～17:00(売切れ次第終了)

