

京の門前菓子

16

京都の老舗の中でも際立つ歴史を受け継ぐ御粽司「川端道喜」。禁裏御用達の「道喜粽」は今日の粽の源流であり、室町時代から宮中の御節料理の一つとして愛でられ、明治以降は裏千家の初釜でも使われる「花びら餅」も有名です。



水仙粽(奥)と羊羹粽(手前)



花びら餅

宮中に室町時代から「御朝物」献上

室町時代より禁裏御用達として500年余の歴史を暖簾に刻む老舗「川端道喜」。源頼光の四天王の一人、渡邊綱の流れをくむ鳥羽院北面の武士であった渡邊進四郎左衛門が文亀3年(1503)に武士から転じて餅屋を営んだのが始まりです。その後、娘婿の中村五郎左衛門(渡邊彌七郎)が家業を継ぎ、元亀3年(1572)に剃髪入道時の居士名「道喜」を名乗り、今日に到っています。当時は応仁の乱に端を発した戦国時代であり、諸国からの年貢も途絶え、朝廷の財政は逼迫していました。このご難澁を拝察した進・道喜親子は塩餡のお餅を毎朝献上するようになり、やがて「御朝物」として定着。時代が移った後も儀式化(「朝餉の儀」)され、明治天皇の東京遷都まで続きました。現在も建礼門の横には「道喜門」が現存しています。また、初代・道喜は国学や和歌にも秀でた文化人で武野紹鷗に茶道を学び、千利休や古田織部とも親交を深めたと伝えられています。ちなみに「川端道喜」には禁裏御用の記録や文化人との交流を記した古文書類「川端家文書(道喜文書)百余点」が代々継承されており、京都市の有形文化財に指定されています。



宮中で飾られた鏡餅の図

帝御好みの「道喜粽」を初代が考案

「川端道喜」の代表的な名物は「道喜粽」。

初代・道喜が奈良吉野から禁中に献上されていた葛粉を用いての御用を賜り、工夫を凝らして考案したものです。洛北の筐で粽に調製した「羊羹粽」は際立つ風味で帝御好みとなり、「水仙粽」と共に御注文を賜るようになったのです。これが現在の粽の源流です。選りすぐった天然材料と伝統技法にこだわった珠玉の逸品です。また、茶会で使われる上生菓子も有名です。たとえば、「花びら餅」。正式な名称は「御菱葩」です。その歴史は古く室町時代から宮中の御節料理の一つとして愛でられてきました。明治時代の裏千家11代・玄々斎宗室の時に初釜でも使われるようになり、初春を象徴する典雅な和菓子となりました。やわらかな牛蒡と白味噌の餡を薄く柔らかいお餅で包んでいます。薄紅色の趣はまさに高雅な花びらそのもの、極められた芸術品です。「ほんとうに良いものをお届けするために、手間ひまかけて、すべて手づくりでお支度しています。綺麗やなあ…と思えるのが有難いこと。大変やけどお菓子をつくる喜びは何ものにも代えられません」という言葉が心に深く残りました。

初代・道喜が奈良吉野から禁中に献上されていた葛粉を用いての御用を賜り、工夫を凝らして考案したものです。洛北の筐で粽に調製した「羊羹粽」は際立つ風味で帝御好みとなり、「水仙粽」と共に御注文を賜るようになったのです。これが現在の粽の源流です。選りすぐった天然材料と伝統技法にこだわった珠玉の逸品です。また、茶会で使われる上生菓子も有名です。たとえば、「花びら餅」。正式な名称は「御菱葩」です。その歴史は古く室町時代から宮中の御節料理の一つとして愛でられてきました。明治時代の裏千家11代・玄々斎宗室の時に初釜でも使われるようになり、初春を象徴する典雅な和菓子となりました。やわらかな牛蒡と白味噌の餡を薄く柔らかいお餅で包んでいます。薄紅色の趣はまさに高雅な花びらそのもの、極められた芸術品です。「ほんとうに良いものをお届けするために、手間ひまかけて、すべて手づくりでお支度しています。綺麗やなあ…と思えるのが有難いこと。大変やけどお菓子をつくる喜びは何ものにも代えられません」という言葉が心に深く残りました。

■ 御粽司 川端道喜

京都市左京区下鴨南野々神町2-12

TEL 075-781-8117

営業時間 9:30～17:30 予約注文のみ

定休日 水曜日(8月は基本的に休み)

