

# 京の門前菓子

20

学問の神様として合格祈願の受験生で賑わい、梅花祭や縁日などにも全国から多くの人々が訪れる北野天満宮。この境内で初代が店を出してから400余年の歴史を受け継ぐ「羽二重餅」の元祖「長五郎餅本舗」を訪ねました。



北野天満宮 境内茶店



## 太閤秀吉が絶賛し命名した「長五郎餅」

菅原道真を祀る北野天満宮の境内に河内屋長五郎が店を出したのは400年以上前の天正年間(1573-1592)でした。初代が工夫を重ねて生み出した餡入りの羽二重餅は忽ち評判を呼び、その名を知られるようになります。上品な滋味も、洗練された意匠も、当時の菓子の中で際立っていたからです。その評価を揺るぎないものにしたいのが天正15年(1587)に太閤秀吉が公家や諸侯を集めて催した「北野大茶会」でした。仲間の勧めで献上した餅を秀吉が絶賛。「長五郎餅」の名を賜り、後世の餡入り餅の元祖となります。この時、長五郎は秀吉に招かれて謁見しています。その後、明治維新に到るまで皇室の御用達となり、小松宮家や山階宮家などの各宮家で愛でられました。また、維新の頃には京都詰めの各藩がこぞって買い上げ、その名は全国各地へ広がっていったのです。店内奥に飾られた江戸時代の「天満宮双六」の中にも「長五郎餅」が記されており、往時を偲ぶことができます。



「北野天満宮参詣賑恵図」双六より

## 伝統の滋味を守り、次代の美味を生む

さらりとした甘さ、柔肌のような餅皮の絶妙な味わいで、昔も今も変わらぬ人気の「長五郎餅」。餅米は全国的に名高い近江米、小豆は徹底した品種改良から生まれた十勝小豆を用いています。「ねばりがあり、伸び

が良く、こしが強いのが近江米の特徴です。十勝小豆は味がまろやかになるので使っています。搗いた餅を布で包み、また蒸して搗く…。これを2回繰り返します。こうすると、直ぐに固くならないのです。私は毎朝、4時半頃には仕事場に入ります。手間暇は掛かりますが、心を込めて仕上げています。親から子へ、子から孫へと、数多くの方々に愛され、ご最厚にさせていただいている『長五郎餅』の伝統の味を守り継ぐのが私の務めだと思っています」と、21代目店主の藤田典生さんは優しく微笑みます。400余年の暖簾の重みは余人には知ることのできないもの



ですが、すでに次代を担うご子息も店に入って父親を支え、新たな感性を活かした新商品の開発にも挑み続けています。



## ■ 長五郎餅本舗

京都市上京区一条通七本松西入  
TEL 075-461-1074  
営業時間 8:00~18:00  
定休日 原則として木曜日

### \* 北野天満宮 境内茶店の出店日

- 毎月25日及び1月から3月25日の土・日・祝
- 正月1日~4日・節分2月3日
- 営業時間 9:00~17:00

