

京の門前菓子

4

永観2(984)年からの歴史を持つ真正極楽寺(真如堂)。毎年3月に行われる涅槃会では参拝者に花供曾あられが授与されることでも知られています。今回は、その花供曾あられを作っておられる田丸弥さんにお話を伺いました。

お釈迦様に少しでもあやかるため
生まれたお供え菓子

私ども田丸弥は、江戸時代まで丹波で旅籠を営んでおりました。その際に、お客さんのもてなしとして自家製の菓子を出していたことが、私どもの菓子づくりのルーツです。動乱の幕末を経て、明治時代になって拠点が京都に移ってから、菓子づくりが本業となって今に至ります。

真正極楽寺で毎年3月、お釈迦様の入滅にちなんで行われる涅槃会では、私どもの作った花供曾あられが参拝者に授与されます。この菓子は、涅槃会のお供え菓子として京都で古くから食べられてきたもので、お釈迦様に少しでもあやかるため、そのハナクツを形にしたものです。名前もまた仏様への供物を意味する「花供御」ともかけており、これを食べると無病息災のご利益があるといわれています。

真正極楽寺と田丸弥との関係がはじまったのは昭和になってからで、ある塔頭の奥様のご実家がお得意様であったという縁から、花供曾あられ制作の依頼があり、以後毎年、私どもが作らせていただいております。

シンプルな製法ながらも
奥深い味わい

正月にお供えした鏡餅を砕き、火で炙りあられにして、砂糖蜜をかける。花供曾あられは古くから庶民に親しまれてきただけあり、

その作り方はいたってシンプルです。しかし、私どもの作る花供曾あられはシンプルながらも、味に深みや広がりを与えるため、厳選した最良の素材を使っております。例えば砂糖ひとつとっても、良質の黒砂糖を沖繩から直接購入し、使用しています。

菓子づくりにおいて常に心がけているのは、風味豊かで安心して食べられるものを作るということ。そのため、保存料や添加物などは一切使いませんし、素材も最良の「本物」を使います。そこからでしか生まれない味がありますし、それが田丸弥の味だと考えております。今後も、その味と心を絶やすことなく、いつまでも皆さまに真正極楽寺の花供曾あられは美味しいと言ってもらえるため、仏様と参拝者の方々に、より美味しい花供曾あられを味わってもらうため、励んでいきたいと思っております。



■ 田丸弥

京都市北区紫竹東高縄町5番地

TEL 075-491-7371

営業時間 8:30~18:00 定休日 日・祝日

