

京の門前菓子

13

京都の四季を彩る嵯峨・嵐山。有名な史跡・名勝が多数あるなか、臨済宗大本山の天龍寺がひととき存在感を放っています。そこから嵯峨・嵐山駅に向かう途中に桜餅の専門店として創業した『鶴屋寿』さんがあります。今回は、創業当初から親しまれている「さくら餅」についてお話を伺いました。



高級感をもたせた「さくら餅」の誕生

創業から今年で65年目を迎える『鶴屋寿』。なかでも「さくら餅」は、嵐山の老舗料亭や旅館の手土産の品として始まりました。ある老舗料亭の創業者から「一年中商うならば季節感を抜いて餅を白にしたらどうか」というアドバイスを受け、当初から白で通しているところが特徴とのこと。これは桜が咲く頃でも同様です。さらに、通常は桜餅はお茶の間で食べる菓子ですが、高級感を出すために桜葉の2枚使いを考案。こうすることで桜の葉の風味がより増します。次に、和紙素材の掛紙(かけがみ)を付け、化粧箱に入れることで高級感を出しました。特に、掛紙の桜の絵と「さくら餅」の文字は著名な日本画家が描いたものとして多くの方に親しまれています。

最上の材料で最上の「さくら餅」を提供

高級感を出すことに加え、味にも気を遣っています。「よいもの」「美味しいもの」をつくり、お客様に喜んでいただくことを第一に考え、味では絶対負けたくないという自信を持ち、材料には吟味に吟味を重ねて妥協を許さないという信念と姿勢を貫いています。小豆、道明寺、桜葉はいずれも国産です。こし餡の小豆は北海道産を使用し、道明寺も厳選しています。道明寺の元はもち米で、一度蒸した後、乾燥させて砕いたものです。その粒は一種類ではなく、いくつかの大きさをつくり、それらをブレンド

しています。その加減は、餡とのバランスを考えた試行錯誤の結果、生れたものです。さらに、桜葉は伊豆の畑で栽培されたオオシマザクラの若葉を使っています。しかし現在では、天然の桜葉はほとんど手にすることができず、使用は困難になっています。時代とともに「さくら餅」に合う道明寺と桜葉は入手が非常に難しくなっているため、いかに最上の材料を確保していくかが今後の重要な課題であるとのこと。「そのような状況の中でも最上の味の『さくら餅』をつくり続けていくことが信用につながります」と力強く話されました。

嵯峨・嵐山の風情も以前とはずいぶん変わりましたが、桜の咲く頃に昔に思いをはせてそぞろ歩き、最上の味にふれてみてはいかがでしょうか。



■ 御菓子司 鶴屋寿

京都市右京区嵯峨天龍寺車道町30

TEL 075-862-0860

営業時間 9:00~17:00

定休日 無休

