

京の門前菓子

9

左京区に位置し、世界遺産にも数えられる下鴨神社。地元の住人にも親しまれ、紀元前3世紀頃の原生林を今に伝える「^{たぐす}糺の森」の参道を通り、多くの人々が一年を通じて参拝に訪れます。今回は、その下鴨神社の神饌菓子でもある「みたらし団子」を製造販売する『加茂みたらし茶屋(屋号 亀屋粟義)』さんにお話を伺いました。



みたらし池に湧き出す水玉をかたどった、みたらし団子

みたらし団子の由来は、糺の森にあるみたらし池にあるといわれています。京都の三大祭のひとつ、葵祭の主役である斎王代が祭りの前日に池のほとりで禊をされる場所であり、その池に湧き出す水の泡(水玉)が一つ浮いては、また三つ四つと浮き出すさまを形どってつくられたのが始まりだとされています。現在流通しているみたらし団子と言えば、串に4つのだんご玉が刺さったものが一般的ですが、うちの団子はそうではありません。はじめひとつ後に、間隔をおいて4つが五十串に通してあります。これは、夏越の行事に由来していて、人の5体を意味したものとされています。下鴨神社には厄除けの人形紙に変わって、団子を神前に供えて祈祷を受けた後に持ち帰って食べる風習があり、この2つが合わさって、この場所のみたらし団子が生まれました。もともと和菓子屋を営み、下鴨にゆかりのあった私どもの先々が、大正11(1922)年に下鴨本通に店を構え、下鴨神社の神饌菓子として季節の和菓子とみたらし団子を売るようになります。

全国から愛されるこの場所でしか食べられない味

私どものみたらし団子は添加物を一切使用していません。原料がお米ですので時間が経つと固くなり日持ちはしませんが、ここでしか食べられないからこそ、わざわざ何度もお店に足を運んで

くださるお客様がいらっしゃいます。また味の決め手となるみたらしのたれは、秘伝の味でまろやかな甘さでくどさがありませんので、甘いものが苦手な方でも召し上がって頂けます。それからメニューにはのっていませんが、生醤油だけで焼いて山椒をまぶしたお醤油焼も隠れた人気の品です。このお醤油焼は戦中から戦後にかけて、砂糖が非常に貴重だった時代に何とか美味しいお団子を食べて頂きたいとお出していました。

私どものお出する団子とはとにかくシンプルなもの、ごまかしがききません。だからこそ暖簾をまもってゆくことのむずかしさを実感しています。一年中、この味を求めて全国から多くの訪れてくださいますが、お客様の期待を裏切ることのないよう、毎日美味しい団子を作ってこの場所でお待ちしております。



■ 加茂みたらし茶屋

京都市左京区下鴨松ノ木町53

TEL 075-791-1652

営業時間 平日9:30~19:00 (L.O. 18:30)

土日祝9:30~20:00 (L.O. 19:30)

定休日 水曜

