

## 京の門前菓子

19

桂離宮畔で130余年の時を刻み、古き良き時代の茶店の面影を色濃く残す御菓子司「中村軒」。初代が心を尽くして供した「かつら饅頭」は山陰街道を行き交う人々に愛でられ、やがて久邇宮家御用を拜命する名代の銘菓に…。



左:かつら饅頭 右:麦代餅

## 街道の往来客が舌鼓を打った名物饅頭

洛中の菓子屋で修業した初代中村由松が創業したのが明治16年(1883)。店は京都と丹波・丹後を結ぶ山陰街道に面しており、初代が丹精に仕上げた素朴さの中に深い味わいを秘めた「かつら饅頭」は忽ち街道を行き交う人々の間で評判になり、名代の饅頭になってゆきます。その美味を裏付けるように明治末期には西京極長福寺(久邇宮菩提寺)を通じて久邇宮家御用を拜命。その後、当宮家御用の標記のお墨付きも戴き、昭和天皇皇后両陛下が関西方面へ行幸の節には京都御所へ「かつら饅頭」を献上することとなります。「饅頭が旨かった…」というお褒めのお言葉をこの時に、お付の方より賜っています。

受賞歴も多彩で、平成10年(1998)には「かつら饅頭」と共に名高い「<sup>むぎてもち</sup>麦代餅」が全国菓子大博覧会で栄誉無鑑査賞を受賞。この餅の名は店を構えて間もない頃から近隣の農家の麦刈りや田植えの現場に間食として届け、農繁期を終えてから代金として麦と交換したことに由来します。ちなみに、麦代餅2個につき約五合の割合だったとか。さらに、同大会では「りきゅう饅頭」も「裏千家御家元賞」を同時受賞しました。

また、平成12年(2000)には「現代の名工」(労働大臣表彰)にも選ばれ、食品・施設の衛生に対しても厚生大臣や京都市長、日本食品衛生協会会長から表彰されています。

## 永くご最員のお客様に心和む一時を

素材は厳選した北海道産の小豆、備中産の白小豆、沖縄産の最高級黒糖などを用いています。妥協を排したこだわりは製法でも垣間見ることができます。たとえば、粒餡は

昔ながらのおくどさん(かまど)を使い、上木(くぬぎの割り木)を燃やして丹念に炊き上げます。「素材はすべて徹底的に試した結果、これらが一番と、確信しています。おくどさんのレンガや土の余熱が最上の餡を生み出す秘訣です。鍋も熱伝導に優れ、小豆の中心まで熱が入り易い銅製を使用。上木を用いるのも他の木に比べて燃えている時の中間温度が最も長く、餡を炊くのに最適だからです」と、やがて5代目を担うことになる中村亮太さんは語ります。

古き良き時代の茶店の面影を色濃く残す店構えに、130余年の歴史が映える中村軒。心安らぐ店内の囲炉裏も桂大橋改修の時の廃材とか。店の奥行は深く、のびやかな雰囲気の中で、好みの甘味を心ゆくまで賞味できます。季節限定の美味の多彩さも、永くご最員を賜っている方々に四季を通じて和みの時を楽しんでいただくための心配り。何よりもお店を育ててくれたお客様を大切にしたい。それが「中村軒」の変わらぬ信条です。



## ■ 御菓子司 中村軒

京都市西京区桂浅原町61 TEL 075-381-2650

営業時間 7:30~18:00/茶店 9:30~18:00  
(茶店のラストオーダー 17:45)

定休日 毎週水曜(祝日は営業)

