

京の銘菓・老舗 2

有職菓子御調進所として婚礼菓子や茶席菓子をはじめ京都の夏を彩る「夏柑糖」など数多くの銘菓で名高い老舗「老松」。ご主人の太田達さん直々のおもてなしを受けながら、京菓子の伝統の継承と次代への試みを多彩な文化活動を含めてお訊きました。



夏柑糖

その名の由来は北野天満宮の老松社

京都の花街の中で最古の歴史を誇る上七軒。室町時代に北野天満宮の社殿を修造した際の余り材で七軒の茶屋を建てたのが起源です。この地に有職菓子御調進所「老松」が店を構えたのは明治41(1908)年。その名は菅原道真の家臣・島田忠臣を祀る天満宮の第一摂社・老松社に由来します。祖先は公家で朝廷の儀式のための神饌や菓子などを調製していたと伝えられています。ちなみに、「有職」とは宮中で継承されてきた儀礼・行事などに関する知識を意味し、「有識」と記しました。

「老松」では有職儀式典礼に基づいた婚礼菓子、一期一会の心が映える茶席菓子の他に京都の歴史を踏まえた風土菓、昔から食されてきた素材に注目した素朴な銘菓、古來からの芸能・文化を伝承する京菓子などを日々調進しています。「茶の湯に象徴されるように菓子は人と人をつなぎ、縁を深める優れたコミュニケーションツールです。この視点を大切に50名にも及ぶ菓子職人が京菓みに新たな息吹を吹き込み、内外における文化・芸術のコラボレーションにも果敢に挑んでいます」と、店主の太田達さんは熱く語ります。



毎年予約が殺到する銘菓「夏柑糖」

京都の夏に涼を呼ぶ「夏柑糖」が創られたのは戦後間もない頃。上七軒に通う旦那衆

のために、「老松」の庭にあった夏みかんを用いたのが最初とか。果汁と寒天を合わせ、再びくり抜いた皮に注いで固めた寒天菓子です。夏みかんは稀少な日本原産の柑橘で、爽やかな酸味とほろ苦さが生み出す絶妙の涼味に毎年予約が殺到します。グレープフルーツの自由化による夏みかん農家の激減を乗り越えて純粋種を萩と和歌山から取り寄せています。すべて手づくりのために繁忙期には早朝4時から職人総出でくり抜き作業を実施。収穫が天候に大きく左右され、規定に満たない大きさのものは除くために品数の確保に例年苦勞するそうです。

また「老松」では菓子づくり講習会、海外での茶会、レセプションなどにおける日本文化の発信などの文化活動にも積極的に参画。江戸中期の京都を代表する儒者・皆川淇園の学問所を保存し、これを起点に茶会や多彩な講座、展覧会などを企画・展開する公益財団法人有斐斎弘道館の活動支援にも全力を傾注しています。



有斐斎弘道館



老松に残る京菓子の見本帳

有職菓子御調進所「老松」北野店

京都市上京区北野上七軒
TEL 075-463-3050
営業時間 8:30~18:00
定休日 不定休

