

京の門前菓子

7

左京区の自然豊かな土地、上高野に静かに建つ三宅八幡宮。その歴史は古く、推古天皇の時代にその起源があるといわれています。八幡宮では境内に狛犬ならぬ狛鳩が置かれています。今回は、その狛鳩をモチーフとした菓子「鳩餅」を作っておられる双鳩堂さんにお話を伺いました。



明治時代から続く歴史ある菓子処

当店の歴史は、明治13年、鯖街道で有名な大原道沿いに面した山端の地で店を開いたことから始まります。初代は、煎餅屋として商いをはじめ、数多くの煎餅を焼いてきました。当店の名物菓子「鳩餅」の原型である、鳩煎餅もその一つで、店が三宅八幡宮へ続く参道の途中にあったことから、初代は三宅八幡宮にある狛鳩をモデルにした大きな鳩せんべいを焼いて商いをしていたと伝わっています。

二代目になってからは生菓子製造を始めたこともあり、鳩煎餅も鳩餅へと作り変えることになりました。鳩の形をした専用の木型を作り、そこに米粉を蒸して作った餅を入れ形作る。色も白、ニッキ、抹茶の三色を用意し、味もほんのりとした甘さを残すことで、小さな子どもから大人まで、多くの人々にご愛用いただきました。四代目となる私の時代でもそれは変わらず、当店の名物菓子として、多くのお客様に愛されています。

ただ一つのこだわりは「変わらない」こと

鳩餅は米粉を蒸して作った餅で作られる、非常にシンプルなお菓子です。しかしそれ故に、気温や湿度の多少の変化でも、味や食感が変わってしまいます。明治時代から当店を支え続けてきた、歴史ある名物菓子である鳩餅には、その歴史とともに受け継がれてきた、味と食感があります。それを変

えないこと。それが当店のこだわりです。そのため、気温や湿度の変化には十分注意し、その常々で蒸し加減などを変えております。また、材料となる米粉も毎年出来が変わるため、変わらない味をお客様にお届けするにはどうしたらいいのか、業者と相談しながら試行錯誤しています。

明治時代から変わらず、同じ土地に建つ当店ですが、その周辺は、この近年で大きく様変わりしました。しかし、当店のお菓子の味は変わらずに保ち続けています。子どもの時に食べた鳩餅の味が忘れられず、大人になってから買いに来られるお客様が大勢おられるのも、そういったこだわりを持ち続けているからだと思っています。

時代が変わっても変わらないものがあるように、変わらない鳩餅の味を、いつまでもお客様に提供していきたいと考えております。



■ 双鳩堂

京都市左京区山端川端町11

TEL 075-781-5262

営業時間 10:00~17:00 定休日 水曜

