

# 京の銘菓・老舗 3

7代目菓匠・石原留治郎が試行錯誤の時を経て創案した銘菓「雲龍」。俵屋吉富が誇るこの一世の銘菓は、今日も熟練の職人たちによって1本ずつ心を尽くして仕上げられています。9代目当主・石原義清さんに「菓心求道」へのこだわりを取材しました。



「雲龍」



季節限定品「龍翔」

季節の京菓子  
霜月「秋麗」

## 雲に乗る荘厳な龍の姿を表した「雲龍」

創業は宝暦5(1755)年、幕府将軍が第8代吉宗から第9代家重に移った頃です。初代の俵屋惣兵衛が澤屋播磨御菓子司に奉公し、相続して伸展させました。その後、御室御所より澤屋播磨一房の名を賜り、大正13(1924)年に屋号を俵屋吉富に改称しています。昭和26(1951)年には戦後初の「京菓子展示大会」で市長賞を受賞。翌年の第12回「全国菓子博覧会(横浜)」で褒章状を受け、「全国本名流菓子工芸展」でも工芸名誉賞を獲得しました。現在の京菓子文化発信拠点として知られる「京菓子資料館」を設立したのが昭和53(1978)年。和菓子に関する資料や糖芸菓子の常設展示をはじめ文化事業のための資料や多目的ホールの貸出、講演会や菓子教室など多彩な活動を展開しています。

銘菓「雲龍」は7代目菓匠・石原留治郎によって創案されました。京都・相国寺の「雲龍図」(狩野洞春筆)に感銘した7代目は、この雲に乗る龍の荘厳で雄々しい姿を京菓子の表現したいと考えたのです。その起点になったのは「寺院にふさわしい力強い京菓子を」という要望でした。試行錯誤の時を経て誕生したのは約90年前の大正13(1924)年です。それは村雨餡と呼ばれる「そぼろ」で小倉餡を巻き込んだ独創的な棹菓子でした。命名は7代目の生涯の師、相国寺4代目管長・故山崎大耕老師です。極上の小豆の旨味と生菓子ならではのしっとりとした食感と美味に拘る人々の心を深く捉え、俵屋吉富を象徴する銘菓として揺るぎない評価を得ています。現在も「雲龍」は1本ずつを手で仕上げ、天を駆ける龍の姿を表現しています。上部にできる「くぼみ」は「巻簾」で手巻きする、昔変わらぬ手づくりの証でもあるのです。

## 天与の名水と極上の小豆・砂糖・寒天

取材に応じていただいた9代目当主・石原義清さんは京菓子づくりに用いる材料の吟味の大切さを強

調します。三大原材料は「小豆・砂糖・寒天」です。小豆は農家で手摘みされ、炊いても皮が破れにくい丹波大納言小豆を厳選。砂糖は昔ながらの製法を厳守する徳島産・香川産の和三盆糖、黒糖は風味豊かな沖繩産、寒天は寒暖の差が大きな風土で古来の製法を継承する岐阜産のものを使用しています。他にも春の桜葉は静岡産、初夏の抹茶は京都産、夏の葛は鹿児島産・奈良産、秋の栗は丹波産、柿は愛媛産といった具合です。「山紫水明と讃えられる京都は名水の地であり、その天与の恵みが京の食文化を育ててきました。地下に広がる京の水盆は琵琶湖の約8割にも達し、北から南へと地下水が絶えず流れていると聞いています。俵屋吉富でもこの天然水を生かすために本年の1月に京都御所に程近い本社工場内に新たな井戸を採掘しました」と、社は「菓心求道」に基づく美味へのこだわりを語ります。

四季折々の季節の煌めきが映える京菓子。俵屋吉富でも多彩な秋季の銘菓を愛でることができます。たとえば「雲龍」の姉妹商品の「龍翔」。香り際立つ丹波の大粒栗を閑雅な味わいの栗餡と村雨餡で手巻きした季節限定の意匠棹菓子です。層を重ねた欧風の焼き地に秋の夕暮を偲ぼせる栗餡を練り入れ、小型の羊羹を合わせた「秋は夕暮」、さらに「丹波の幸」、「秋麗」、「紅葉・通ひ路」など心尽くしの品々が支度されています。またハロウィンに因んだ「糖蜜ボンボンHappy Halloween」のようなお子様も楽しめる新作の可愛い創作菓子もあります。



## 京菓子司「俵屋吉富」本店

京都市上京区室町通上立売上ル

TEL 075-432-2211

営業時間 8:00~17:00 定休日 日曜日

