

京の銘菓・老舗 12

天台真盛宗の開祖である聖僧真盛上人に由来する茶人通人好みの銘菓「真盛豆」。その極上の美味を160年余の時を越えて守り継ぐ京菓子司「金谷正廣」。京都の歴史が深く息づく伝統の地、下長者町通黒門東に位置する和菓子、京菓子の老舗を訪ね、5代目当主金谷正夫さんに京の菓子職人のこだわりの心技をお聞きした。



豊臣秀吉が「茶味に適す」と讃え
細川幽斎も「苔のむす豆」と例える

「真盛豆」という名の由来は、室町時代に遡ります。天台真盛宗の開祖である聖僧真盛上人が京の都で辻説法をしていました時に、これを人々に振る舞ったと語り伝えられています。それは塩豆に葉の干葉をかけたものであったとか。その後、真盛の仏弟子で、京都北野の西方尼寺の開祖である盛久・盛春両尼に伝授され、以来この尼寺で代々継承されていきました。当時は大根の青葉を寒中に陰干しました後、青粉にしたもの煎った黒豆にまぶしていたそうです。「真盛豆」が広く知られる契機になったのは、天正15(1587)年に豊臣秀吉が催した北野大茶会でした。秀吉は「茶味に適す」と絶賛し、細川幽斎も「苔のむす豆」と称賛したのです。時を経て、幕末の安政3(1856)年に石川県加賀の菓子職人であった金屋庄七(後に金谷正廣と改名)が京都に出て菓子業の暖簾を掲げ、裏千家ともゆか

りの深い西方尼寺に出入りを許され、明治元(1867)年に「真盛豆」に出会います。その伝統の美味に感銘した初代金谷正廣は、心技を尽くして創意工夫を重ね、今日に受け継がれる「真盛豆」を創り出し、茶人や通人からも際立つ評価を得るようになりました。

煎った丹波黒豆に大豆粉を幾重にも重ね、青海苔をまぶして仕上げる

中世に生まれ、戦国時代から江戸時代を越えて極みの美味として結実した金谷正廣の銘菓「真盛豆」は、典雅にして素朴な趣。煎った丹波黒豆に大豆粉を幾重にも重ね、これに青海苔をまぶして仕上げられています。口に入れた瞬間に青海苔の風味がふわっと広がり、しっとりとした柔らかい食感も心を和ませてくれます。ほどよい甘みも申し分なく、後味も抜群です。明治初期の当時は、山のものである黒豆と海のものである青海苔の組み合せを珍しくたちまち巷で話題となりました。創業以来、160余年に及ぶ手づくりの伝統を守り継ぐのは5代目当主金谷正夫さん。「初代からの食材にこだわっています。極上の丹波産黒豆と和歌山や三重でとれる貴重な青海苔です。しかし、いずれも次第に稀少のものとなり、入手するのに苦労しています。たと

えば、丹波では黒枝豆の増産が続き、青海苔も冬場に寒風の中で海に出てとらなければならぬので後継者が激減し、価格も沸騰しています。製法で何よりも重視しているのは季節ごとの温度と湿度の変化です。その変化を的確に把握して極上の美味を保つようにしています。ちなみに、糖度は人間の舌では朝夕や食事の前後でも味覚が微妙に異なるため糖度計を用いるようにしています」。

迎春の「おせち」を彩る縁起物の黒豆に準ずる目出度い菓子「真盛豆」は、初春の寿ぎのお席にもふさわしい銘菓であり、京都西陣登録商標で京都ブランド認定商品となっています。風雅な和紙風袋入りの他に、利休井筒入、竹皮製網笠入など高雅な趣に満ちたものも取り揃えられています。明智光秀のお墓のある天台

真盛宗総本山・西教寺でも買い求めることができます。山縣有朋の元別荘地として名高い「無鄰庵」で賞味できます。

京菓子司『金谷正廣』

京都市上京区下長者町通黒門東入吉野町712
TEL 075-441-6357
営業時間 9:00~18:00
定休日 水曜日(正月1/1~1/3休み)
<http://shinseimame.com/>



★スペシャルプレゼント★

締切:2018年1月31日

『samco NOW』創刊100号を記念し、今回取材させていただきました金谷正廣様の「真盛豆」を10名様にプレゼントいたします。ご応募は、当社のホームページ(以下のURL)をご覧ください。なお、当選は発送をもって替えさせていただきます。

<https://www.samco.co.jp/contact/other/>