

# 京の銘菓・老舗

13

京都の錦市場にお店を構え、昔変わらぬ懐かしい美味の数々で親しまれてきた京生菓子司・畠野軒老舗。女将の畠野りかさんに、名物「柏餅」を始めとする季節の風味が映える逸品についてお聞きしました。



全国的に名高く、近年は外国人観光客も数多く訪れる京都の錦市場。その歴史は約400年前の江戸時代にまで遡ります。この近辺は京の名水に恵まれていたために、魚市・魚棚が定着し、続けて青物市も生まれ、やがて幕府公認の市場になり、人々の日々の暮らしに欠かせない「京の台所」になったのです。大正元年(1912)に創業し、「錦のおまん屋」として永く親しまれてきた畠野軒老舗は、錦小路高倉東入ルに風情ある店舗を構えています。店頭に並ぶ四季折々の和菓子の数は選ぶのに迷うほど多彩で、開店時から和みの美味を買い求める人々で賑わいます。

青葉が陽光に映える季節に、「柏餅」が食されるようになったのは、九代将軍徳川家重から十代将軍家治の頃からと伝えられています。古来より柏の葉は神饌を供する時の器として用いられる神聖なものでした。ちなみに、この葉は殺菌の効果も高く、その香りは防腐の役割も果たしています。また、柏の木は冬を経て新芽が出るまでは古い葉が落ちないところから「子孫繁栄(跡継ぎが絶えない)」の縁起物とみなされるようになり、男児の成長を祈願する端午の節句に「柏餅」が愛でられるようになりました。畠野軒老舗の「柏餅」は、老舗の永い時の中で受け継がれ、極められたこだわりに満ちた独自の工程を経て丹念に仕上げられます。餡の種類は無糖の団子に特製のみそ餡が入ったものと、こし餡入りの2種類。みそ餡は白

餡に西京白味噌を丹念に練り込み、味噌の香りがほど良く生地に馴染む逸品です。とろりとした食感とあっさりとした風味が特徴。こし餡のまろやかな甘みも忘れられない美味しさです。

畠野軒老舗の名物は数多くありますが、高級

青海苔を使用した「生麩饅頭」も、ぜひ味わいたい揺るぎない人気の定番として有名です。生麩の中にこし餡を包み込み、茹で上げたもので、三角結びの箸の青さも美しく印象的。むっちりとした食感で、ほど良い塩気に青海苔と麩の味わいが際立ちます。さらに初夏の「水無月」も懐かしい美味の一つ。酷暑の京都で夏越の払いに欠かせない名物です。甘さを抑えた上品な味わいで、喉越しも抜群です。この他にも、彩りも鮮やかな「い

が饅頭」、高知県産の生姜を使った昔ながらの手づくりの「冷やし餡」も、盛夏にふさわしい爽やかな涼味として多くのお客様に愛でられています。

## 京生菓子司『畠野軒老舗』

京都市中京区錦小路通高倉東入ル

TEL 075-221-2268

営業時間 10:00~18:00

定休日 水曜日

