

京の銘菓・老舗 18

330年の遙かな時を暖簾に刻む半兵衛麩。「京麩」と呼べるのは生麩と焼麩を製造していた歴史から商標を取得しているこの老舗だけです。守り継ぐ味の匠の深き心を玉置半兵衛(辰次)会長に語っていただきました。



笹巻麩

麩は中国に渡った修行僧によって室町時代に日本に伝えられました。小麦粉に水を加えてこねることによって生じる粘弾性のある小麦たんぱく質(グルテン)を加工したのが生麩や焼麩です。当時は石臼で挽いた粗い「挽き割り小麦」を用いており、豆腐や湯葉と並ぶ貴重なたんぱく源として、寺院や宮中で食材として継承されていきます。ただし、往時的小麦の作付け量は少なく、高価なために、特別な時にのみ愛でられるものでした。これが時を経て、次第に懷石料理や法要の会食として広く町衆にも食されるようになり、茶会でも供されるようになります。茶聖と呼ばれた千利休が特に好んだのが「ふの焼」でした。晩年の茶会の内容を記述した『利休百会記』でも、最も多く用いています。「侘び」の極みの世界を象徴する菓子だったのです。

創業は江戸中期の元禄2(1689)年。京都御所の大膳亮(食事を司る職)を務めていた玉置半兵衛が稀少な食材であった麩の製法を学び、洛中で「萬屋半兵衛」として暖簾を掲げたのが始まりです。以来、名水と素材にこだわり、匠の技を磨き、伝統の味の極みを追い続けてきました。守

り継ぐ家訓は「先義後利」。正しい人の道を守り、商いによって得た利益を世の中のために使うという教えです。もう一つの訓戒である「不易流行」も代々



厳守してきました。これらの根幹となっているのが石田梅岩が唱えた「石門心学」です。たとえば、三代目の三十郎は石田梅岩の弟子である杉浦宗恒に師事し、娘たちの名前にも「梅」「岩」を採っています。

半兵衛麩の品揃えは実に多彩で、いずれも大人気。甘さ控えめのこし餡をもっちりとした生麩の生地で包み込み、香り立つ笹の葉で巻き上げた「笹巻麩(生麩まんじゅう)」も飛ぶように売れている定番商品です。早速、手に取って笹の葉を解くと艶々とした白い麩が現れます。ひんやりとした食感、すっきりとした喉ごしは、清涼感が恋しいこれからの季節にもぴったりです。また、半兵衛麩がプロデュースする麩スイーツ＆カフェ「ふふふあん」では、登録商標「京麩」を使った多彩な和のオリジナルスイーツの数々も満喫できます。さらに本店2階には「お辦當箱博物館」があり、歴史が映えるお弁当箱の数々を通じて日本の伝統的な食文化の世界に思いを馳せることができます。



ふふふあん

半兵衛麩

京都市東山区問屋町通り五条下ル上人町433
TEL 075-525-0008

営業時間 販売 9:00~17:00

