

# 京の銘菓・老舗 20

300余年の歴史を誇る総本家河道屋。その銘菓「蕎麦ほうる」は、時を超えて多くの人々に愛でられてきた枯淡風雅な京菓子。趣が映える老舗に16代当主・植田貢太郎氏を訪ね、お話を聞きしました。



型抜き

三条通の一つ北側にある姉小路通は、京都らしい趣深い町並み残る通りとして知られています。その中でもひときわ歴史の面影が映える店構えが印象的な総本家河道屋。平安遷都と共に京都に移り住み、元禄年間より上京区小川通上長者町で菓子と蕎麦を商い、火災によって現在の地に移転しました。比叡山延暦寺の桓武天皇御講では、毎年手打ち蕎麦を献供しています。京銘菓「蕎麦ほうる」は、明治初期に中興の祖・河道屋安兵衛氏が往時を偲び、蕎麦づくりの素材と技法に南蛮菓子の手法と要素を取り入れて考案したものです。一般的には「蕎麦ほうろ」の名で親しまれていますが、南蛮から伝わった時には「蕎麦ほうる」と呼ばれおり、この名称を継承しています。暖簾の上に掲げられた時を刻む看板にも「蕎麦ほうる」と記されています。

京銘菓「蕎麦ほうる」に用いられている素材は当初から小麦粉、蕎麦粉、卵、砂糖、重曹。これが昔変わらぬ枯淡風雅な美味を生み出しているのです。ちなみに、砂糖が一般に普及したのは明治時代からであり、「蕎麦ほうる」が誕生したのも、この歴史を反映しています。サクッと噛むと溶けてしまうような優しい食感。素朴な味わいの中に、ほのかな甘さと上品な香りが際立ちます。祖父や祖母も愛でた郷愁を呼び起こす懐かしい京都の銘菓です。この風味を生み出すためには、古来家伝の秘法の技を要します。まず、卵と砂糖、小麦粉を混ぜ、次に蕎麦を

打つのと同じように、麵棒で生地を伸ばしていきます。この時、粘りを出さないように心を配ります。そのために、練るための容器には、現在も熱を帯びない石臼を用いています。その後、型を抜き、自家製の釜で焼きます。近年、型抜きに機械を導入することによって、漸く量産が可能になったそうです。「全国的に知られるようになったきっかけの一つは、京都で日本初の博覧会が開催された時です。日持ちが良いこともあって京のお土産として多くの方がお買い求めになったと聞いております。代々、家祖伝來の生蕎麦の風味を守り継ぎ、ご賞味いただけるように心技を尽くしております。ただし、甘みについては時代の嗜好に応じて多少の吟味を加えてきました」と、16代当主・植田貢太郎氏は語ります。「守るべきものは守り、変えるべきもののみは変える」。これが総本家河道屋が代々受け

継ぎ、次代へ伝える京銘菓づくりの家訓です。「蕎麦ほうる」の形はふくよかな梅の姿。初春の寿ぎの贈りもの、接客や茶事などのお席にもふさわしい逸品です。



## 総本家河道屋

京都市中京区姉小路御幸町西入ル

TEL 075-221-4907

営業時間 8:30~18:00

定休日 正月以外無休