

京の銘菓・老舗 11

極上の素材の風味を手間暇かけて際立たせる頑固職人の妥協のないこだわり。代々手づくりの昔懐かしい風味で、毎日数時間で売り切れる「今西軒」の名物おはぎ。4代目店主・今西正蔵氏にお話を伺いました。



烏丸五条の交差点の西一筋目を少し下がると、歴史を刻んだ風情ある「名物おはぎ」の看板が見えてきます。京町家の店先にあるショーケースに並ぶのは「きなこ」、「つぶあん」、「こしあん」の3種類のみ。連日、開店から数時間後には売り切れ御免の状態です。手づくりのおはぎ一筋の名店「今西軒」が創業したのは、明治30（1897）年。2代目が全国各地の評判のあんこを徹底的に探究し、今日に続く極上の美味を創り出しました。3代目が創業100年を目前にした平成7（1995）年に店を閉めたのですが、呉服店に務めていた当代・今西正蔵氏が平成14（2002）年に復活させ、美味を甦らせました。「祖父に教えを乞うたのですが、『背中を見て学べ』と突き放され、試行錯誤を繰り返しました。ふり返れば、その必死さが今に役立っているように思います」。

人気の秘密は代々受け継いできたおはぎへの妥協のないこだわり。あんこは北海道十勝産の小豆、もち米は近江産羽二重。これらを当代の目利きで厳選しています。じつ

ぐりと半日かけて炊き上げた小豆を何度も手作業で濾し、寝かせます。「つぶあん」は2日、「こしあん」は3日を要して仕上げます。毎日、手づくりできる分しか売らない。賞味期限は当日限り。このような頑ななまでの職人気質が再開店の初日から約600個のおはぎを1時間半で完売したという伝説を生み出し、ほんものを求める人々の心を魅了し続けているのです。

「きなこ」には

黒ゴマが混じり、香ばしさが絶妙。その後、甘み控えめの



こしあんが舌の上で溶けていきます。半つきのもち米もつきたてのような柔らかさです。「つぶあん」は力強く深みのある味わい。しっかりと皮の食感も小豆本来の素朴な



風味を際立たせます。「こしあん」はあっさりとした上品な甘みが特徴です。すべてに感じるのは昔懐かしい風味。誰の心にも郷愁を呼び起こす京都の名物おはぎです。

名物おはぎ『今西軒』

京都市下京区五条通烏丸西入一筋目下ル
横誠訪町312

TEL 075-351-5825

営業時間 9:30～売り切れ迄

定休日 每週火曜日／第1・第3・第5月曜日
(6～8月は毎週月火休)



昭和初期の今西軒

