

京の銘菓・老舗 10

茶の湯の文化、京料理の伝統に磨かれ深められてきた京生麩。その極みの美味を代表する老舗「麩嘉」は銘菓・麩饅頭でも名高い。当代・小堀周一郎さんに京の味の匠のこだわりをお聞きしました。



麩饅頭



本店限定パッケージ

京生麩の老舗として名高い「麩嘉」の創業は、約200年前の江戸後期・文化文政の頃。初代・大和屋嘉七氏の時代から禁裏御用を賜わり、至高の味を極め続けて、今日に至ります。事前予約が必須の麩饅頭も絶品であり、京都の銘菓として広く知られています。京都御所にほど近い西洞院榎木町上ルに位置する本店は、幕末の蛤御門の変による災禍を受けましたが、現在も往時の面影を色濃く残し、風趣に満ちた佇まいが



印象的です。ちなみに、屋号は初代が「麩屋の嘉七」と呼ばれていたことに由来するとか。

麩は室町時代の初期に禅僧たちによって中国から伝えられ、やがて茶懐石などに欠かせない味覚となっていきました。「侘び茶を大成した千利休は晩年に行った茶会の記録を『利休百会記』に遺していますが、その多くの茶会で『ふの焼』という菓子を出しています。その回数は際立っており、利休好みの菓子と言われるようになりました。このように京生麩は茶の湯の文化、京料理の創意工夫によって極められていったのです」と、当代・小堀周一郎さんは感慨深げに語ります。

京生麩は小麦粉を水で練り、小麦たんぱくを基に、もち粉を混ぜて蒸し上げます。もち粉を加えるのは日本独自の製法です。また、麩饅頭は「明治天皇の麩で作った甘いものを…」という御下命を受けた先々代が考案し

たとえ聞いています」。麩饅頭は青のりを練り込んだ磯の香りの生麩で丹波大納言のこし餡を包み、これを蒸して冷水にさらし、笹の葉で包んで仕上げます。ツルっとした舌触りと淡い甘みが特徴です。予約注文すれば、本店以外でも錦市場や京都駅伊勢丹の各店で買

求めることができます。また、柏、粽、栗、黒豆など季節限定の美味も作られています。これらは品数が非常に限られるために、本店に予約を入れてほしいとのことでした。

「たとえば、小豆も色々と試しましたが、丹波大納言に優るものはありません。京都の名水も欠かせないものですし、手づくりにも固守しています。先代に諭されたのは、何代続いているといったことを売りにするなということです。お客様に食べ比べていただいて、やっぱりこれが美味しいと言われるぐら



い、際立ったものを作れと厳命されました。暖簾を受け継ぐことを最優先にはしていないという言葉に、美味を極める味の匠の凛とした矜持を感じました。

京生麩『麩嘉』

京都市上京区西洞院榎木町上ル

TEL 075-231-1584

営業時間 9:00~17:00

定休日 月曜日・最終日曜日

