

京の門前菓子

17

屋号「伊織」は京都御所の御用命により、京の地へ呼び寄せられた時に賜ったもの。江戸末期に東寺からのご依頼でお坊さんの副食として創案した「どら焼」は直ぐに巷でも大評判となり、以後「笹屋伊織」の代表銘菓として広く愛でられています。



京都御所の御用命により京の地で創業

間もなく創業300年を迎える京菓子の老舗「笹屋伊織」。伊勢の城下町田丸で和菓子職人をしていた初代 笹屋伊兵衛が京都御所の御用命により、享保元年(1716)に京の地で暖簾をかけたのがはじまりです。以来、御所と社寺・茶道の家元の御用だけを務める京菓匠として一子相伝の心技を受け継ぎ、今日に到っています。また、幕末の頃には「平安左市遺店菓匠最旧老舗」とも称されていました。かつて平安京の朱雀大路を挟んで左右に市が設置され、その左市に最後まで残っていた唯一の京菓匠だったからです。ちなみに、本社のギャラリーに掲げられている書画「左市遺店」は大正天皇の侍従職であった子爵清岡長言氏の染筆です。また、御所などにお納めする時に用いた漆塗りに螺鈿細工を施した高雅な重箱の行器にも往時を偲ぶことができます。



「笹屋伊織」の代表銘菓である「どら焼」は五代目 笹屋伊兵衛が江戸末期に東寺からのご依頼を受けて創案したものです。お寺でも作れるように鉄板ではなく銅鑼で焼けるように工夫しました。秘伝の薄皮に棒状のこしあんを乗せ、くるくると巻き込んだものを竹の皮で包んだ独特の形状が特徴です。その際立つ美味しさは巷でも大評判になり、やがて月に一度の弘法大師のご命日に限って市販されるようになります。現在は弘法市の前後三日間のみ限定販売されています。

京菓匠の矜持を守り、日本の心を伝える

「京菓子は愛でる人の心を彩り、語らいを弾ませます。私どもは、ただお菓子を作っているのではなく

く、そんな楽しい時をお届けしているのだと想っています。この仕事に就けてほんとうに幸せです」と、十代目女将・田丸みゆきさんは優しく微笑みます。また、京菓子を通じて「日本のゆかしい心」を感じていただければと願っています。たとえば、端午の節句の柏餅。柏の葉は新芽が出るまで古い葉は落ちない。これが子孫繁栄の象徴になり、戦国時代の武将の屋敷の庭には必ず柏の木が植えられていました。このような歴史を継承していくのも京菓匠の大切な使命だと女将は語ります。

老舗ならではのお客様への心配りについても印象深いエピソードをお聞きしました。「私が女将になって間もない頃です。東京からお嬢様の披露宴の引出物のご注文を賜ったのですが、必ず前日に届けて欲しいとのご依頼でした。それでは風味が落ちるのでお断りするしかありません。しかし、絶対に引かれない。お客様のご要望にお応えするのが第一かとと考え直し、お引き受けしました。でも、発送の時点で事情を知った古参の職人が頑として同意しません。結局、すべて一から作り直し、当日にお届けすることになりました…」京菓子職人の一歩も譲らぬこだわりにお客様も深く感銘されたそうです。京菓匠の老舗の矜持に、おもてなしの真髄を垣間見た気がしました。



京菓匠 笹屋伊織

本社/南店・イオリカフェ
京都市南区吉祥院池田町35 TEL 075-692-3622
営業時間 9:00~17:00
定休日 日曜日(但し20日~22日は営業)
※本店は店舗改装のため、休業中です

