

## 京の門前菓子

11

宮本武蔵と吉岡一門の決闘の地として有名な京都洛北の地・一乗寺。名刹・詩仙堂がひっそりとたたずむ閑静なところ。白川通から詩仙堂へ行く道すがら、「でっち羊かん」の看板が目にとまります。今回は地元の人にも親しまれ続けている、昔懐かしい味を今に伝える「でっち羊かん」の、『一乗寺中谷』さんにお伺いしました。



## 地元に愛されてきた「でっち羊かん」

『一乗寺中谷』は、初代が和菓子に使う小豆や砂糖などの材料を販売していたことに始まります。二代目が和菓子作りを始めて創業したのが昭和25(1950)年。現在は三代目がその味を引き継いでおられます。「でっち羊かん」は、江戸時代に一乗寺村の若者が滋賀の日吉大社の祭の神輿かきに出向いた際、弁当代わりに持参したことが起こりと伝わっています。もともと「でっち羊かん」は、一乗寺村では各家で作られ、その家独自の味があったといい、村の祭礼などで配られるなど、地元ではなじみのある食べ物でした。当時は腹持ちが良いように米粉を入れていましたが、次第に砂糖を加えるなどのおやつ感覚に変わり、一乗寺の名物として販売されるようになりました。今では、地元の人に懐かしい味として愛されるだけでなく、多くの観光客にも土産品として愛好家が増えています。

## 素朴であるからこそごまかせない味

「でっち羊かん」の材料は産地にこだわり、小豆は丹波産、真竹の皮は岐阜で採れたものを使い、無添加はもちろん、すべてを手づくりで徹しています。素朴な菓子だからこそ、配合に工夫が必要になります。最近の傾向は、甘さは控えめ食感はやわらかく、その時代のお客様の好みに応じて変化を加えています。もっちりとした食感を出すために米粉と小麦粉の比率を変えたり、砂糖の割合を加減するなど硬さや甘さを調整しています。さらに、その日の気候や温度に合わせて、材料を温めながら混ぜることもあり、生地

めらかさや舌触りをすっきりとさせる工夫を加えているのです。その多くは、時々のお客様に喜んでいただくための、長い経験と工夫によって養われてきた技術といえます。その気配りは、特徴であるその厚さにも活かされており、薄目に作られた羊かんは、火の通りや食べやすさを考えたもの。さらに、それを包む真竹の皮は、羊かんを口にした時に広がる独特の風味を醸し出します。

『一乗寺中谷』では、現代の若者も「でっち羊かん」に親んでもらえるように、10年前から和の要素を取り入れた洋菓子を販売しており、小さなサプライズを楽しむことができます。「今後も地元の人のお話を参考にしながら「でっち羊かん」を作り、さらに多くの人に食べていただきたいですね」と、お客様の「おいしかった」の一言を楽しみに、三代目はさらなる工夫を重ねておられます。京都中心地から少し離れた観光地でもある一乗寺周辺や詩仙堂に、散策される折に立ち寄られるのも、一興かも。



## 一乗寺中谷

京都市左京区一乗寺花ノ木町5  
TEL 075-781-5504  
営業時間 9:00~19:00  
定休日 水曜日(11月は不定休)

