

京の門前菓子

12

歴史の表舞台に幾度も登場し、地元では「くろ谷さん」と親しまれている京都市左京区にある金戒光明寺。そこから東大路通へ向かう参道に『聖護院ハッ橋総本店』の暖簾が目を引きます。今回は、京銘菓として全国に知られる「聖護院ハッ橋」について、『聖護院ハッ橋総本店』さんにその歴史や由来などを取材させていただきました。



企業理念と 「ハッ橋の定義」を貫く

元禄2(1689)年創業という『聖護院ハッ橋総本店』。今年で323年目を迎え、『味は伝統』という企業理念のもと「聖護院ハッ橋」を作り続けています。

由来は江戸時代にさかのぼり、近世箏曲の開祖とされる八橋検校にあります。全国に琴の啓蒙をしていましたが、晩年は京都で住いし若手の育成に尽力し、没後「金戒光明寺」に葬られたところ、その死を悼む弟子や関係者などの墓参が絶えなかったといいます。当時、参道沿いにあった茶店の主人が「これだけ多くの人が墓参に来るならば」と、偉大な八橋検校のご遺徳を偲び、琴の形をした焼き菓子を作り名前も頂戴して販売したのが始まりです。『聖護院ハッ橋総本店』は、八橋検校に敬意を払い名前をそのまま使用せずに、間に「ッ」を入れたといいます。また、「聖護院」という名も地域を大切に作る心から名づけられたもので、それら多くの経緯なども本店には伝えられています。

ハッ橋はシンプルな焼き菓子ですが、定

義があります。それは、「米の粉に砂糖を併せてニッキで香りづけしたもの」というもの。ニッキ離れが進んでもニッキ無しのハッ橋をつくることは、「定義から外れる」として、かたくなに定義を守り続けています。そのため、新商品を発売する際も「ニッキがしっかり香るもの」という基本姿勢を貫いています。さらにニッキと同様、琴の形というのも重要です。琴の形こそがハッ橋。これもこだわりなのです。

安定した品質と職人の技術が 「味」をつなぐ

「聖護院ハッ橋」がこれほど長きに渡り親しまれているのは、安定した「味」を提供してきた証。ベースになる米は厳選したうるち米を使用していますが、毎年とれる米を吟味し、安定した品質で仕入れるようにしています。この長年の企業努力が、常に米粉の品質を均一に保っている理由です。また、砂糖は和菓子には上白糖が一般的ですが、「聖護院ハッ橋」には三温糖を使います。精製前のはコクがあり、焼いた後の風味を活かすからです。さらに、ニッキは良質な輸入物の粉末を使用し、この色が「聖護院ハッ橋」の香ばしい焼き色を醸し出しているわけです。

現代の製造工程は、自動化がどんどん進んでいますが、生地をつくる際の湯や砂糖の量、蒸し時間、練り方、焼き具合などは機械まかせではなく必ず職人の目や手を入れ、確認を怠りません。気候や季節による材料の質の変化は、職人の研ぎすま



れた感覚を必要とし、「味」にこだわる心と技術はなくてはならないもの。この「味にこだわる心と技術」は、他の焼き菓子や生ハッ橋関連商品などにも十分に発揮されています。

昨年、『聖護院ハッ橋総本店』はアンテナショップを開店しました。若者や地元の人に「お土産ではないハッ橋」を味わっていただきたいという思いからだといいます。長年親しまれ、育まれてきた味に対する強い自信を活かしながら、お客様の「おいしい」の声を励みに、新しい試みを進められています。

京都にはいろいろな歴史・物語が豊富にあります。ハッ橋の歴史をひもときながら、聖護院周辺を散策してみてもいいでしょう。



■ 聖護院ハッ橋総本店

京都市左京区聖護院山王町6番地

TEL 075-761-5151

営業時間 8:00~18:00

定休日 1月1日



★ スペシャルプレゼント ★

『SAMCO NOW』創刊80号を記念し、今回取材させていただきました聖護院ハッ橋総本店様の「聖護院ハッ橋」を10名様にプレゼントいたします。ご応募は、当社のホームページ(以下のURL)をご覧ください。なお、当選は発送をもって替えさせていただきます。

<http://www.samco.co.jp/8hashi>