

# 京の銘菓・老舗 7

秋の味覚を代表する栗。その栗を使った和菓子を中心に販売しているのが栗菓子本舗「京都くりや」です。素材の持ち味を生かそうと、真摯に菓子づくりを続ける3代目店主・山名清司さんを訪ねました。



銘菓「金の実 栗納豆」  
豪華な雰囲気を出し出す和菓子は贈答用などに喜ばれている。

## 芸術家にも愛された「金の実」

「京都くりや」は、1855(安政2)年に園部町で創業した栗納豆本家「くりや」(現在は西京区桂)から大正初期に暖簾分けされ、誕生しました。

ここで作られるのは栗入り最中やどら焼きなど、約9割の和菓子は栗を使った商品です。看板商品は通年販売している銘菓「金の実 栗納豆」(通称「金の実」)で、厳選した大粒の国産栗を蜜煮にしています。丁寧な仕事で素材の風味を最大限に生かした「金の実」は、多くの人々に愛されてきました。「元来、茶事では木の実が茶請けにされていました。やがて餡子が炊けるようになるなど進歩していき、京の生菓子が発展していきました。金の実はそれをヒントに考案されたものです」と山名さん。

大正6年と昭和3年の2回、天皇陛下からお買い上げの栄を賜りました。著名なファンも多く、その証をあちこちに見ることができます。同店が使用している掛け紙には、山元春拳画伯の歌が書かれています。山元氏は無名だった頃、かつての「京都くりや」の店舗(四条西洞院)近くで下宿生活を送っており、「渋皮の むけて 丹波の 男ぶり」(“ひと

皮むけて、男ぶりも上がる”という意味)と直筆した歌を店に贈ってくれました。

もう一首はペーパーバッグに印刷されています。漫画家の根本進さんは「金の実」の推薦文を寄稿し、また店内には上田家聖画伯が描いた栗の絵の作品が飾られています。

## より多くの方に京菓子を

秋には季節限定の「栗おはぎ」が商品棚に並びます。100%丹波栗で作った餡が、糯米を覆っているという贅沢な和菓子です。製造当日が消費期限で、それだけに栗本来の風味をたっぷり味わえる和菓子だと好評です。お昼頃に完売になるため予約を入れたほうが確実と言われるほどで、この時期は同店の繁忙期となります。「お客様から“美味しかったよ”とお聞きできると嬉しいですね。ご近所のおじいちゃん、おばあちゃんが2つ買ってくださり、次の日また2つ買っていかれる。そんなふうに来店して下さるのが本当に嬉しいです」。

山名さんは、およそ20年前に修学旅行生を対象にした体験工房をお店で始めました。「思い出の1ページにでもなればいいなと思っています」。徐々に人数が増えていったため、最近は宿泊先の旅館で出張教室を開いています。また京菓子講師倶楽部の一員として、一般の方が参加できる和菓子教室の開催にも力を尽くしています。年1回行ってきた創作作品展も次第に規模が大きくなり、今年は京都市



勸業館「みやこめっせ」で行われ、大きな反響を呼びました。このような活躍が認められ、今年“一般社団法人京都府食品産業協会 味の匠 京のフードマイスター”に認定されました。

## 京都くりや

京都市中京区丸太町堀川東入

TEL 075-231-4564

営業時間 8:00~20:00 / 【日祝】10:00~15:00

定休日 元日

