

2015

京の銘菓・老舗

SAMCO
NOW

À la carte

2020

KYOTO | 京都

京の銘菓・老舗

御菓子司『亀末廣』	P3
有職菓子御調進所『老松』北野店	P4
京菓子司『俵屋吉富』本店	P5
京菓匠『亀屋良永』	P6
『さるや』	P7
京名菓『大極殿本舗』本店	P8
京都くりや	P9
御菓子司『緑菴』	P10
京生麩『麩嘉』	P11
名物おはぎ『今西軒』	P12
京菓子司『金谷正廣』	P13
京生菓子司『畑野軒老舗』	P14
京御菓子司『亀屋清永』	P15
本家月餅家直正	P16
京菓子司 亀屋重久	P17
京菓子 笹屋昌園	P18
半兵衛麩	P19
御菓子司 かぎや政秋	P20
総本家河道屋	P21





京都駅

近鉄京都線

地下鉄烏丸線

竹田駅



京の銘菓・老舗 1

昔ながらの老舗の佇まいで歴史ある姉小路通でも一際目を引く御菓子司「亀末廣」。その暖簾を潜り、代表銘菓「京のよすが」をはじめ京の風雅の心に彩られた京菓子へのこだわり、先代から守り継ぐ商いの教えなどをお訊きました。



京のよすが

お客様の心と向き合う商いを大切に

歴史を刻む店構えを今日に受け継ぎ、風格に満ちた佇まいで通りを行き交う人々の心を捉える御菓子司「亀末廣」。初代亀屋源助が京の地で創業したのは江戸時代の文化元(1804)年でした。以来、極みの京菓子を求めて吟味を重ね、やがて御所から御用達を拝命し、徳川家の宿館であった二条城にも銘菓を納めるようになります。大きく掲げられた看板の額に配された木型も和菓子の老舗の趣を際立たせています。特別注文の場合、木型師が新たに専用の木型を作るのですが、その多くは一度使えば用済みとなるために、これを転用したそうです。麗らかな春光に映える「寿恵飛呂」と染め上げられた暖簾にも往時の風情を感じます。

「亀末廣」には先代から守り継ぐ家訓があります。「売って喜ぶよりも、買って喜んでいただく」というものです。「一人ひとりのお客様との出会いと心のふれあいを大切にしてきました。お電話やファックスでご注文があれば、当店からお送りするということはしていますが、あくまでも店頭での販売が原則です。百貨店やネットなどでの販売はしておりません。お客様の嬉しげに輝く表情が私どもの何よりの幸せです」と、7代当主である父君の下で商いを手伝う吉田かな女さんはたおやかに微笑みます。



風雅の心が映える銘菓「京のよすが」

京菓子ならではの風雅な彩りと姿形で「亀末廣」の代表銘菓として名高いのが「京のよすが」です。四畳半の和室に見立てた秋田杉の箱に趣向を凝らして極上の干菓子や有平糖、落雁、半生菓子を詰め合わせたもので、季節の煌めきを凝縮した一幅の名画のようです。ご最上のお客様のご期待にお応えするために、素材も極上のものを選びすぐって用いています。小豆は丹波の大納言小豆、お砂糖は和三盆といった具合です。

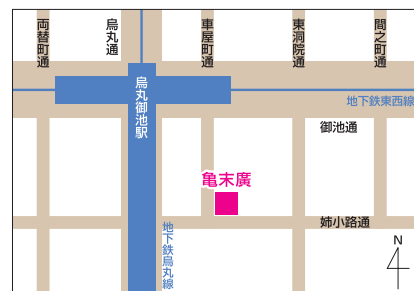
「京のよすが」の他にも「亀末廣」では数多くの伝統の銘菓を愛でることができます。たとえば、戦時下の京都で「和菓子特殊銘柄18品」に選出された「竹裡ちくり」もその一つです。上質の新丹波栗が入手できる秋季に限定販売される逸品で、心待ちにされている常連のお客様も多数おられるとか。「これからも季節の味わいを大切に、京の風雅を守り継ぎ、昔ながらの店構えも継承できればと願っています」。その言葉に御菓子司の老舗ならではの深き想いを垣間見た気がしました。



大納言
厳選された大納言小豆と和三盆を使い、シンプルながら素材の美味しさが際立つ。
※12月～3月の期間限定販売

御菓子司「亀末廣」

京都市中京区姉小路通烏丸東入ル
TEL 075-221-5110
営業時間 8:30～18:00 ※年末のみ要予約
定休日 日曜・祝祭日



京の銘菓・老舗 2

有職菓子御調進所として婚礼菓子や茶席菓子をはじめ京都の夏を彩る「夏柑糖」など数多くの銘菓で名高い老舗「老松」。ご主人の太田達さん直々のおもてなしを受けながら、京菓子の伝統の継承と次代への試みを多彩な文化活動を含めてお訊きました。



夏柑糖

その名の由来は北野天満宮の老松社

京都の花街の中で最古の歴史を誇る上七軒。室町時代に北野天満宮の社殿を修造した際の余り材で七軒の茶屋を建てたのが起源です。この地に有職菓子御調進所「老松」が店を構えたのは明治41(1908)年。その名は菅原道真の家臣・島田忠臣を祀る天満宮の第一摂社・老松社に由来します。祖先は公家で朝廷の儀式のための神饌や菓子などを調製していたと伝えられています。ちなみに、「有職」とは宮中で継承されてきた儀礼・行事などに関する知識を意味し、「有識」と記しました。

「老松」では有職儀式典礼に基づいた婚礼菓子、一期一会の心が映える茶席菓子の他に京都の歴史を踏まえた風土菓、昔から食されてきた素材に注目した素朴な銘菓、古來からの芸能・文化を伝承する京菓子などを日々調進しています。「茶の湯に象徴されるように菓子は人と人を結び、縁を深める優れたコミュニケーションツールです。この視点を大切に50名にも及ぶ菓子職人が京菓みに新たな息吹を吹き込み、内外における文化・芸術のコラボレーションにも果敢に挑んでいます」と、店主の太田達さんは熱く語ります。



毎年予約が殺到する銘菓「夏柑糖」

京都の夏に涼を呼ぶ「夏柑糖」が創られたのは戦後間もない頃。上七軒に通う旦那衆

のために、「老松」の庭にあった夏みかんを用いたのが最初とか。果汁と寒天を合わせ、再びくり抜いた皮に注いで固めた寒天菓子です。夏みかんは稀少な日本原産の柑橘で、爽やかな酸味とほろ苦さが生み出す絶妙の涼味に毎年予約が殺到します。グレープフルーツの自由化による夏みかん農家の激減を乗り越えて純粋種を萩と和歌山から取り寄せています。すべて手づくりのために繁忙期には早朝4時から職人総出でくり抜き作業を実施。収穫が天候に大きく左右され、規定に満たない大きさのものは除くために品数の確保に例年苦労するそうです。

また「老松」では菓子づくり講習会、海外での茶会、レセプションなどにおける日本文化の発信などの文化活動にも積極的に参画。江戸中期の京都を代表する儒者・皆川淇園の学問所を保存し、これを起点に茶会や多彩な講座、展覧会などを企画・展開する公益財団法人有斐斎弘道館の活動支援にも全力を傾注しています。



有斐斎弘道館



老松に残る京菓子の見本帳

有職菓子御調進所「老松」北野店

京都市上京区北野上七軒
TEL 075-463-3050
営業時間 8:30~18:00
定休日 不定休



memo

京の銘菓・老舗 3

7代目菓匠・石原留治郎が試行錯誤の時を経て創案した銘菓「雲龍」。俵屋吉富が誇るこの一世の銘菓は、今日も熟練の職人たちによって1本ずつ心を尽くして仕上げられています。9代目当主・石原義清さんに「菓心求道」へのこだわりを取材しました。



「雲龍」



季節の京菓子
霜月「秋麗」

季節限定品「龍翔」

雲に乗る荘厳な龍の姿を表した「雲龍」

創業は宝暦5(1755)年、幕府将軍が第8代吉宗から第9代家重に移った頃です。初代の俵屋惣兵衛が澤屋播磨御菓子司に奉公し、相続して伸展させました。その後、御室御所より澤屋播磨一房の名を賜り、大正13(1924)年に屋号を俵屋吉富に改称しています。昭和26(1951)年には戦後初の「京菓子展示大会」で市長賞を受賞。翌年の第12回「全国菓子博覧会(横浜)」で褒章状を受け、「全国本名流菓子工芸展」でも工芸名誉賞を獲得しました。現在の京菓子文化発信拠点として知られる「京菓子資料館」を設立したのが昭和53(1978)年。和菓子に関する資料や糖菓子常設展示をはじめ文化事業のための資料や多目的ホールの貸出、講演会や菓子教室など多彩な活動を展開しています。

銘菓「雲龍」は7代目菓匠・石原留治郎によって創案されました。京都・相国寺の「雲龍図」(狩野洞春筆)に感銘した7代目は、この雲に乗る龍の荘厳で雄々しい姿を京菓子で表現したいと考えたのです。その起点になったのは「寺院にふさわしい力強い京菓子を」という要望でした。試行錯誤の時を経て誕生したのは約90年前の大正13(1924)年です。それは村雨館と呼ばれる「そばろ」で小倉館を巻き込んだ独創的な棹菓子でした。命名は7代目の生涯の師、相国寺4代目管長・故山崎大耕老師です。極上の小豆の旨味と生菓子ならではのしっとりとした食感は美味に拘る人々の心を深く捉え、俵屋吉富を象徴する銘菓として揺るぎない評価を得ています。現在も「雲龍」は1本ずつを手で仕上げ、天を駆ける龍の姿を表現しています。上部にできる「くぼみ」は「巻簾」で手巻きする、昔変わらぬ手づくりの証でもあるのです。

天与の名水と極上の小豆・砂糖・寒天

取材に応じていただいた9代目当主・石原義清さんは京菓子づくりに用いる材料の吟味の大切さを強

調します。三大原材料は「小豆・砂糖・寒天」です。小豆は農家で手摘みされ、炊いても皮が破れにくい丹波大納言小豆を厳選。砂糖は昔ながらの製法を厳守する徳島産・香川産の和三盆糖、黒糖は風味豊かな沖縄産、寒天は寒暖の差が大きな風土で古来の製法を継承する岐阜産のものを使用しています。他にも春の桜葉は静岡産、初夏の抹茶は京都産、夏の葛は鹿児島産・奈良産、秋の栗は丹波産、柿は愛媛産といった具合です。「山紫水明と讃えられる京都は名水の地であり、その天与の恵みが京の食文化を育んできました。地下に広がる京都水盆は琵琶湖の約8割にも達し、北から南へと地下水が絶えず流れていると聞いています。俵屋吉富でもこの天然水を生かすために今年の1月に京都御所に程近い本社工場内に新たな井戸を採掘しました」と、社「菓心求道」に基づく美味へのこだわりを語ります。

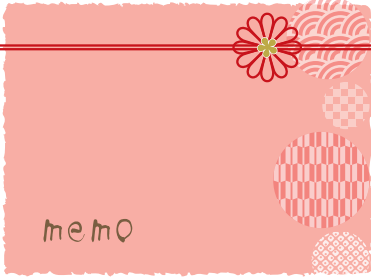
四季折々の季節の煌めきが映える京菓子。俵屋吉富でも多彩な秋季の銘菓を愛でることができます。たとえば、「雲龍」の姉妹商品の「龍翔」。香り際立つ丹波の大粒栗を閑雅な味わいの栗餡と村雨館で手巻きした季節限定の意匠棹菓子です。層を重ねた欧風の焼き地に秋の夕暮を偲ばせる栗餡を練り入れ、小型の羊羹を合わせた「秋は夕暮」、さらに「丹波の幸」、「秋麗」、「紅葉・通ひ路」など心尽くしの品々が支度されています。またハロウィンに因んだ「糖蜜ボンボンHappy Halloween」のようなお子様も楽しめる新作の可愛い創作菓子もあります。



京菓子司「俵屋吉富」本店

京都市上京区室町通上立売上ル
TEL 075-432-2211
営業時間 8:00~17:00 定休日 日曜日





京の銘菓・老舗 5

京都で最も古い神社の一つ、下鴨神社（正式名称は賀茂御祖神社）。この境内に、かつて神前に供えた御餅を140年ぶりに復活させた茶店「さるや」があります。店主である株式会社宝泉堂の代表取締役社長の古田泰久さんを訪ねました。



「申餅」



「賀茂祭」
下鴨神社にちなんだ
葵文様のお菓子

「氷室開き」



本物を伝えるための新製品、 「氷室開き」

「さるや」では一年を通して販売されている申餅のほか、季節ごとのお菓子をいただけます。

さまざまな洋菓子が溢れる中で、次世代の子どもたちに小豆の美味しさを知ってもらおうと、

今年6月1日に新しい和菓子が登場します。その名は氷菓子「氷室開き」。氷室とは、今で言う冷蔵庫です。その昔は、冬に降った雪を保存し、旧暦6月1日に「氷室開き」という神事で氷室を開け、雪をお上に献上していました。「氷室開き」は、その神事で使われた桃の木の祓い串に見立てた氷菓子です。一見、小豆入りのアイスキャンディのようですが、口に含むと、似て非なるもの。丹波の小豆の風味が口いっぱい広がります。スティックは、古くから邪気を祓う霊力があるという『桃』の木で作られ、これも故事に倣うものです。

「私の一番の理想は、お菓子の原形となるものをきちっと作ることです。これからも本物を提供していきたいですね」と穏やかに語る古田さん。菓子匠以前に、氏子である思いが強いようです。歴史を伝えたい心が、往時の

菓子を今に蘇らせ、多くの人々に共感されています。



賀茂祭と申餅

下鴨神社は紀元前からの長い歴史を有し、ご祭神は、賀茂建角命とその娘の玉依媛命（ともに国宝）です。国家国民の安穏と世界平和を祈願する守護神であり、厄除、縁結び、安産などの御利益がある神様としても知られています。毎年5月15日に行われる葵祭（正式には賀茂祭）はあまりに有名で、斎王代に代表される平安貴族の装束の人々が、御所から下鴨神社、上賀茂神社に向かって練り歩きます。

かつてこの葵祭は旧暦4月中の酉の日に行われ、前日の「申の日」には、小豆の茹で汁で搗いた御餅を神前に供されました。酉の日には、沿道に集まった人々にその「御下がり」が振る舞われ、『葵祭の申餅』と呼ばれ親しまれたといいます。しかし時代が明治に入ると途絶えてしまいます。

140年ぶりに復活させた申餅

下鴨神社の近隣に店舗を構える和菓子の宝泉堂は、下鴨神社の氏子で、口伝によって伝承されてきた事実をもとに申餅づくりを進め、140年ぶりに復活させました。申餅は薄い赤色。「はねず色と言ひ、明け方の一瞬、空一面が薄あかね色に輝き、命の生まれる瞬間を表すとされています。身体を清め、無事息災に過ごせるようお祈りし、故事にならって復活させました」と古田さん。2011年5月15日に『さるや』がオープンし、申餅を供し始めました。この申餅はの『さるや』だけで販売されています。「京都には連綿と続いてきた歴史があります。菓子を通じて京都の歴史や伝統・文化を感じていただければ嬉しいですね」。

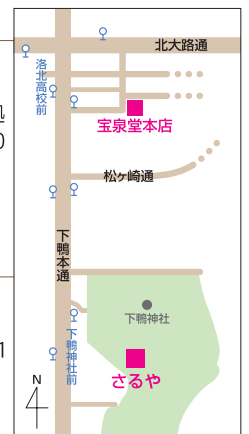


「さるや」

京都市左京区
下鴨泉川町59
下鴨神社 明橋休憩処
TEL 090-6914-4300
営業時間
10:00~16:30
年中無休

「宝泉堂」本店

京都市左京区
下鴨膳部町21
TEL 075-781-1051
営業時間
10:00~17:00
定休日 日曜日・祝日



京の銘菓・老舗 6

若鮎を模した和菓子を届ける店が数多くある中で、柔らかな食感と美味しさを知られる若鮎を届けるのは「京名菓 大極殿本舗」。現当主（4代目）の芝田賀邦さん（京名菓大極殿株式会社 代表取締役）の夫人、泰代さんにお話を伺いました。



「レース羹」
レモンの輪切りを浮かべた
夏限定の寒天菓子。

「吉兆あゆ」
祇園祭だけの期間限定菓子。ただし、この名菓自体は「若あゆ」という名で同店で販売されている（5月中旬～9月中旬）。



神功皇后にゆかりの占出山の「吉兆あゆ」

日本三大祭の一つ、祇園祭。33基の山鉾の一つ、占出山（錦小路通室町東入）は「あゆ釣山」とも呼ばれます。これは神功皇后にゆかりのある山で、皇后は身重であったにもかかわらず、急逝された第14代仲哀天皇に代わって男装して出征されました。

日本書紀によれば、皇后は肥前国松浦の玉島川に釣り糸を垂れて戦いの吉凶を占い、早速鮎を釣って吉兆に喜ばれたとあります。この故事にちなんだ京名菓大極殿の「吉兆あゆ」は、7月13日から16日まで、占出山で販売されています。

カステラ地の皮の中に、企業秘密の製法で生まれた柔らかいお餅が入っており、「よそのあゆ菓子と違って硬くならない」と言われる食感を楽しめます。「1年中あるお菓子もよろしいんですけど、その時期だけのお菓子を味わうのも一つの楽しみになります」と泰代さん。気温によって甘さの感じ方が変わるため微調整を加えているそうですが、お客様は「昔ながらの味」と満足されています。そこには、創業から一貫して美味しさを追求しながら培ってきた確かな技があり、それが長年積み重ねられた信用となっています。

季節とともに美味しさを届ける

京名菓大極殿株式会社の創業者は芝田茂助氏で、その歴史は明治18(1885)年に和菓子屋「山城屋」を開いたことに始まります。2代目の岩次郎氏が長崎県でカステラ製造の技術を習得し、カステラの山城屋として名を馳せました。

大正時代になると、研究熱心だった3代目の

治三郎氏が国産の電気釜を用いてカステラを焼き、カステラが市中に本格普及しました。また平安神宮の正殿をイメージした名菓「大極殿」を創り出し、以後「大極殿」とカステラは同店を代表する商品になりました。「大極殿さん」と呼び親しまれ、平安神宮の許可を得て昭和22(1947)年に屋号を


「京名菓 大極殿本舗」と改めました。平成14(2002)年に、甘味処「栖園」を併設した六角店を開店しました。町家(京都市の景観重要建造物、歴史的意匠建造物)の店舗には、季節ごとに暖簾が掛けかえられ、夏場は涼しげな白い暖簾がかかります。甘味をいただいて幸せそうな表情を見せるお客様が絶えません。「以前はお客様が求める商品をお売りするという気持ちでいましたが、栖園ができてからは売る気がなくなったと言いますか、お客様のお顔を拝見していると、喜んで帰ってくださったら何よりと思うようになりました」と微笑む泰代さん。

「栖園」で人気のあるのは、「思いっきり柔らかい」寒天を6月は梅酒、7月はペパーミント…と月ごとの風味で楽しめる「琥珀流し」です。「町家の風の通るところで季節感のある素材を合わせるはものすごく簡単なことです。お客様の楽しみが増えるほど、京都は栄えていくと思います」。自然の理に合わせたやり方で提供されるオリジナルの菓子は、今も多くの人々の心を満たし続けています。

京名菓「大極殿本舗」本店

京都市中京区高倉通四条上ル
TEL 075-221-3323
営業時間 9:00~19:30 定休日 なし





memo

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代目当主・山名清司さんを訪ねました。



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にと言われるほどで、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。ご近所のおじいちゃん、おばあちゃんが2つ買ってください、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を始めました。「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、最近で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、今年では京都市

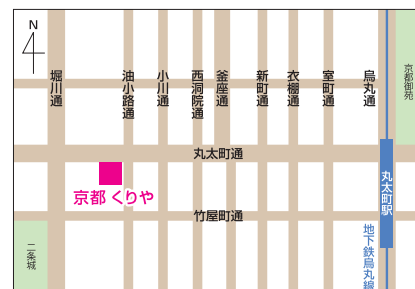
勸業館「みやこめッセ」で行われ、大きな反響を呼びました。このような活躍が認められ、今年“一般社団法人京都府食品産業協会 味の匠京のフードマイスター”に認定されました。



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



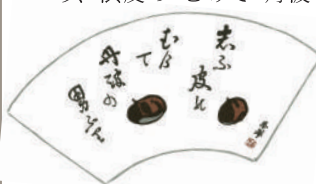
銘菓「金の実 栗納豆」
豪華な雰囲気を出す和菓子は
贈答用などに喜ばれている。

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。

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。

京の銘菓・老舗 9

「子孫繁栄」の象徴として用いられる柏の葉。これは新芽が出るまで古い葉が落ちないことに由来すると語り継がれています。今回は老舗「末富」で修業後に、御菓子司「緑菴」を構え、四季の銘菓づくりに心技を注ぐご主人・岡田久広さんに取材しました。



3月のお菓子

鹿ヶ谷通の閑静な住宅街に暖簾を掲げる御菓子司「緑菴」。京都の桜花の名所としても名高い哲学の道、古刹の法然院も間近です。ご主人の岡田久広さんは18歳の時に和菓子職人を目指し、老舗「末富」で修業後、昭和54（1979）年にこの地に店を構え、以来38年にわたって銘菓づくりに打ち込んできました。「修業を厳しいと思ったことはありません。ただし、手取り足取り教えてくれる世界ではないので、文字通り『見習い』の日々でした。名高い寺院の行事で供えられるお菓子は時を超えて継承されてきた稀少なものもあり、それも貴重な学びになりました」。ちなみに、店名の「緑」は境界の際立つ景観から名づけたとのこと。

「緑菴」が何よりもこだわっているのは素材の吟味。かつては容易に入手できたものが、今日では難しくなっていると語ります。「たとえば、小豆、糯米、特にわらび粉の入手は極めて困難です」。柏餅に生の葉を用いている御菓子司も岡田さんが知る範囲では京都で3軒のみになりました。かつては、大阪で自ら木に登って取ってくれる方がいたのですが、高齢で作業が困難になり、途絶えてしまいました。現在は業者が青森から温暖な地であるため芽吹きが早い宮崎に苗を選び、大切に育成したものを入手しています。日々の支度は早朝から始まり、午前中に季節の上生菓子（蒸し菓子）、午後から干菓子、せんべいなどを作ります。製餡の時はさらに早く起床して作業に入ります。すべて



柏餅（端午の節句の頃）

手づくりの自家製で、これも「緑菴」ならではのこだわりです。柏餅は白味噌と小豆の餡の2種類があり、4月の終わり頃、店頭に並びます。

「茶道の先生方のご要望にお応えするために、知恵を絞る、工夫を重ねる時、和菓子職人としての作り甲斐を感じます。たとえば、祇園祭の時節なら鉾の姿を想起させるお菓子をといった具合です。茶の湯の勉強も必要ですし、色々ご教授いただくことによって知識も深まります」。多忙な毎日ですが、四季の彩りに恵まれた近辺を散策することによって新たな季節の訪れを感受することも、和菓子づくりに役立っているそうです。「以前は哲学の道に、もう桜は咲いていますか…」



といった電話での問い合わせもありましたと岡田さんは微笑みます。「緑菴」の和菓子には京の都の折々の季節の煌めきが静かに深く息づいています。

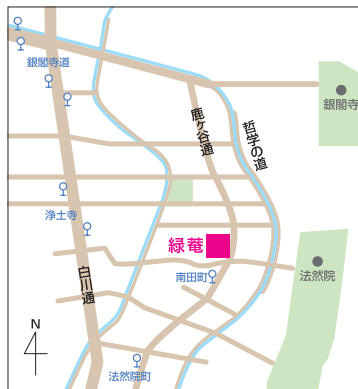
御菓子司「緑菴」

京都市左京区浄土寺下南田町126-6

TEL 075-751-7126

営業時間 10:00～19:00

定休日 第2、第4水曜日（祝日除く）





Handwritten-style horizontal lines for taking notes.

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。



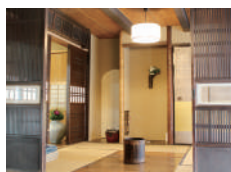
麩饅頭



本店限定パッケージ

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。ツルとした舌触りと淡い甘みの特徴です。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い求

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が、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。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。

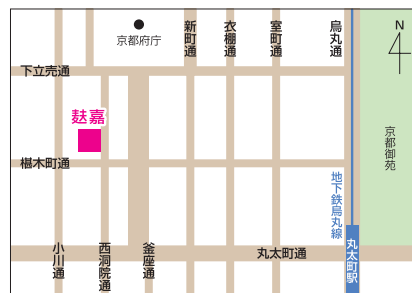
い、際立ったものを作れと厳命されました。暖簾を受け継ぐことを最優先にはしていないという言葉に、美味を極める味の匠の凛とした矜持を感じました。麩は室町時代の初期に禅僧たちによって中国から伝えられ、やがて茶懐石などに欠かせない味覚となっていきました。「侘び茶を大成した千利休は晩年に行った茶会の記録を『利休百会記』に遺していますが、その多くの茶会で『ふの焼』という菓子を出しています。その回数は際立っており、利休好みの菓子と言われるようになりました。このように京生麩は茶の湯の文化、京料理の創意工夫によって極められていったのです」と、当代・小堀周一郎さんは感慨深げに語ります。

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



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



京の銘菓・老舗 11

極上の素材の風味を手間暇かけて際立たせる頑固職人の妥協のないこだわり。代々手づくりの昔懐かしい風味で、毎日数時間で売り切れる「今西軒」の名物おはぎ。4代目店主・今西正蔵氏にお話をお聞きしました。



烏丸五条の交差点の西一筋目を少し下がると、歴史を刻んだ風情ある「名物おはぎ」の看板が見えてきます。京町家の店先にあるショーケースに並ぶのは「きなこ」、「つぶあん」、「こしあん」の3種類のみ。連日、開店から数時間後には売り切れ御免の状態です。手づくりのおはぎ一筋の名店「今西軒」が創業したのは、明治30（1897）年。2代目が全国各地の評判のあんこを徹底的に探究し、今日に続く極上の美味を創り出しました。3代目が創業100年を目前にした平成7（1995）年に店を閉めたのですが、呉服店に務めていた当代・今西正蔵氏が平成14（2002）年に復活させ、美味を甦らせました。「祖父に教えを乞うたのですが、『背中を見て学べ』と突き放され、試行錯誤を繰り返しました。ふり返れば、その必死さが今に役立っているように思います。」

人気の秘密は代々受け継いできたおはぎへの妥協のないこだわり。あんこは北海道十勝産の小豆、もち米は近江産羽二重。これらを当代の目利きで厳選しています。じっ

くりと半日かけて炊き上げた小豆を何度も手作業で濾し、寝かせます。「つぶあん」は2日、「こしあん」は3日を要して仕上げます。毎日、手づくりできる分しか売らない。賞味期限は当日限り。このような頑ななまでの職人気質が再開店の初日から約600個のおはぎを1時間半で完売したという伝説を生み出し、ほんものを求める人々の心を魅了し続けているのです。

「きなこ」には黒ゴマが混じり、香ばしさが絶妙。その後、甘み控えめの



こしあんが舌の上で溶けていきます。半つきのもち米もつきたてのような柔らかさです。「つぶあん」は力強く深みのある味わい。しっかりと皮の食感も小豆本来の素朴な



風味を際立たせます。「こしあん」はあっさりとした上品な甘みの特徴です。すべてに感じるのは昔懐かしい風味。誰の心にも郷愁を呼び起こす京都の名物おはぎです。

名物おはぎ『今西軒』

京都市下京区五条通烏丸西入一筋目下ル
横諏訪町312

TEL 075-351-5825

営業時間 9:30～ 売り切れ迄

定休日 毎週火曜日／第1・第3・第5月曜日
(6～8月は毎週月火休)



昭和初期の今西軒

memo

京の銘菓・老舗 12

天台真盛宗の開祖である聖僧真盛上人に由来する茶人通人好みの銘菓「真盛豆」。その極上の美味を160年余の時を越えて守り継ぐ京菓子司「金谷正廣」。京都の歴史が深く息づく伝統の地、下長者町通黒門東に位置する和菓子、京菓子の老舗を訪ね、5代目当主金谷正夫さんに京の菓子職人のこだわりの心技をお聞きした。



豊臣秀吉が「茶味に適す」と讃え
細川幽斎も「苔のむす豆」と例える

「真盛豆」という名の由来は、室町時代に遡ります。天台真盛宗の開祖である聖僧真盛上人が京の都で辻説法をしていた時に、これを人々に振る舞ったと語り伝えられています。それは塩豆に菜の干葉をかけたものであったとか。その後、真盛の仏弟子で、京都北野の西方尼寺の開祖である盛久・盛春両尼に伝授され、以来この尼寺で代々継承されていきました。当時は大根の青葉を寒中に陰干した後、青粉にしたものを煎った黒豆にまぶしていたそうです。「真盛豆」が広く知られる契機になったのは、天正15(1587)年に豊臣秀吉が催した北野大茶会でした。秀吉は「茶味に適す」と絶賛し、細川幽斎も「苔のむす豆」と称賛したのです。時を経て、幕末の安政3(1856)年に石川県加賀の菓子職人であった金屋庄七(後に金谷正廣と改名)が京都に出て菓子業の暖簾を掲げ、裏千家ともゆか

りの深い西方尼寺に出入りを許され、明治元(1867)年に「真盛豆」に出会います。その伝統の美味に感銘した初代金谷正廣は、心技を尽くして創意工夫を重ね、今日に受け継がれる「真盛豆」を創り出し、茶人や通人からも際立つ評価を得るようになりました。

煎った丹波黒豆に大豆粉を幾重にも重ね、青海苔をまぶして仕上げる

中世に生まれ、戦国時代から江戸時代を越えて極みの美味として結実した金谷正廣の銘菓「真盛豆」は、典雅にして素朴な趣。煎った丹波黒豆に大豆粉を幾重にも重ね、これに青海苔をまぶして仕上げられています。口に入れた瞬間に青海苔の風味がふわっと広がり、しっとりとした柔らかい食感も心を和ませてくれます。ほどよい甘みも申し分なく、後味も抜群です。明治初期の当時は、山のものである黒豆と海のものである青海苔の組み合わせも珍しくたちまち巷で話題となりました。創業以来、160余年に及ぶ手づくりの伝統を守り継ぐのは5代目当主金谷正夫さん。「初代からの食材にこだわっています。極上の丹波産黒豆と和歌山や三重でとれる貴重な青海苔です。しかし、いずれも次第に稀少のものとなり、入手するのに苦労しています。たと

えば、丹波では黒枝豆の増産が続き、青海苔も冬場に寒風の中で海に出てとらなければならないので後継者が激減し、価格も沸騰しています。製法で何よりも重視しているのは季節ごとの温度と湿度の変化です。その変化を的確に把握して極上の美味を保つようにしています。ちなみに、糖度は人間の舌では朝夕や食事の前後でも味覚が微妙に異なってくるために糖度計を用いるようにしています。

迎春の「おせち」を彩る縁起物の黒豆に準ずる目出度い菓子「真盛豆」は、初春の寿ぎのお席にもふさわしい銘菓であり、京都西陣登録商標で京都ブランド認定商品となっています。風雅な和紙風袋入りの他に、利休井筒入、竹皮製網笠入など高雅な趣に満ちたものも取り揃えられています。明智光秀のお墓のある天台真盛宗総本山・西教寺でも買い求めることができ、山縣有朋の元別荘地として名高い「無鄰菴」で賞味できます。



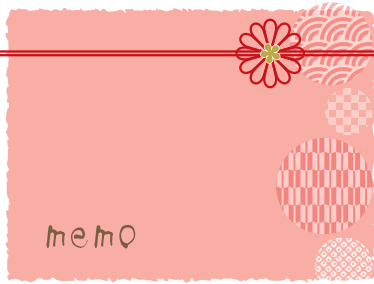
京菓子司『金谷正廣』

京都市上京区下長者町通黒門東入吉野町712
TEL 075-441-6357
営業時間 9:00～18:00
定休日 水曜日(正月1/1～1/3休み)
<http://shinseimame.com/>



京の銘菓・老舗 14

奈良時代に遣唐使が伝えた唐菓子の一つである「清浄歎喜団」を今日も受け継ぐ400年の老舗。亀屋清永の第17代当主・前川清昭さんに京御菓子司の暖簾を守り、新たに挑む「温故知新」の深き想いをお聞きしました。



Horizontal lines for writing a memo.



このような通年の名品と共に、季節の逸品も実に多彩です。たとえば、祇園祭の時期に限定販売していた「祇園さん」。表面に八坂の御神紋と鈴の焼き印が施された京情緒あふれる銘菓として広く親しまれてきました（現在、販売休止）。これに替わって、

京都の盛夏を彩る祇園祭でも名高い八坂神社。その壮麗な朱塗りの西楼門の石段下南に、元和3 (1617) 年の創業から約400年の歴史を暖簾に刻んできた京御菓子司の亀屋清永があります。江戸幕府は有職故実に則り、京菓子の伝統を守るために、安政4 (1857) 年に上菓子司を248軒に限定。その中でも「禁裏御用達」を許されて「京御菓子司」と名乗ることができたのは、亀屋清永をはじめとする僅か28軒のみでした。禁裏御所御膳所、諸藩諸侯、社寺仏閣に出入りを差許され、代々積み重ねた多大の功績によって「和泉大掾」の称号を賜わり、苗字帯刀を許されました。天保13 (1842) 年の「御所巻物」(京都御所に提出した菓子のメニュー表)でも、当時「京御菓子司」として亀屋清永が納めていた菓子の名前を見ることができ、貞享2 (1685) 年に刊行された京都の名所案内である古書『京羽二重』にも、菓子所の筆頭に亀屋清永の名が記されています。

女性客の間でも「涼やかで、可愛い!」と話題になっているのが夏限定和菓子「星づく夜」。澄んだ青色に月と星がきらめく仕上げで、ほのかに香るフルーツとレモンの爽やかな味わいは、祇園祭のお土産にも最適です。昨年、創業400年を記念して発売した「翔一SHOU」も大人気。あんず、いちじくのドライフルーツを入れたひと口サイズの羊羹で、ワインなどのお酒のおつまみにもぴったりです。第17代当主・前川清昭さんの座右



の銘は「温故知新」。伝統を守りながら、常に新たな和菓子づくりに思いを馳せています。「閃きを得た時が最高に幸せ…」と快活に微笑みます。

京御菓子司『亀屋清永』

本店: 京都市東山区祇園町南側534
TEL 075-561-2181
営業時間 8:30~17:00
定休日 水曜日、不定休有



京の銘菓・老舗 15

秋の風雅を際立たせる観月の夕べ。特に「後の月」と称される「十三夜」は日本ならではのゆかしい風習。これにちなんで今回は200余年の時を超えて愛でられてきた本家月餅家直正の銘菓「月餅」を取り上げました。



月餅

十六夜(栗餅)



「技巧に走らず、伝統の味を何よりも大切にしています。品数も限定でお願いしています」と4代目・木村博直さんは銘菓へのこだわりを語ります。山紫水明の京都の秋を彩る観月の夕べ。この風雅な宴の習いは奈良・平安

森鷗外の名作でも名高い高瀬川は、江戸時代の豪商・角倉了以が開削した京都と伏見を結ぶ水運の要であり、今日も風情あふれる川面に往時の面影を偲ぶことができます。今回、京の秋に映える観月の夕べにちなんで訪ねた本家月餅家直正は、そのほとり200年を超える歳月を刻んできた老舗です。初代は近江国(滋賀県)で大名にお金を貸しつける「大名貸」を営む有力商人で、茶の湯や謡にも興じた文化人でした。その後、京の都に出て文化元(1804)年の頃に現在の店を構え、「月餅」の看板を掲げます。この銘菓の創案にも茶人であった初代ならではの想いが秘められていました。当時の茶菓子はいずれも生菓子であり、持ち帰ることも多かったのですが、袂が汚れるのを嫌った彼は「焼き菓子であれば…」と思い立ちます。そこで懐石料理や菓子づくりも得意であった腕を生かし、工夫を凝らして「月餅」を生み出したのです。そのために必要な上下に炭を敷いた土釜も自ら手づくりしたものでした。謡曲から名称を採ったこの焼き菓子は、忽ち巷で噂となり、数多くの人々が愛でるようになったのです。当初は「げっぺい」と称していましたが、お客たちが親しんだ店の愛称「つきもち家」にちなんで、いつしか「つきもち」となったとか。

銘菓「月餅」は白小豆と白インゲン豆が入った白餡を薄い生地でもみ、ケシの実をまぶして仕上げます。ほのかな甘みがケシの実の食感と巧みに溶け合い、上品で深みある格別の味わいが心を和ませてくれます。

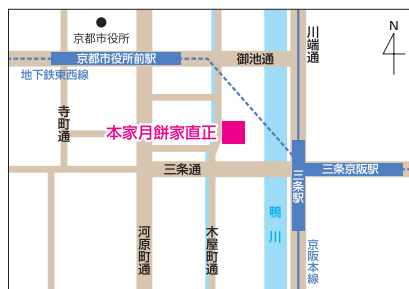
の時代に中国から伝えられたといわれています。かつては歌を詠み、美酒を愛でる貴族の遊びでしたが、やがて庶民にも広まってきました。旧暦の8月15日が観月の日とされ、「十五夜」「中秋の名月」として親しまれるようになり、今日に至っています。これに続く「後の月」とも呼ばれる「十三夜」は、日本ならではのもので、「十五夜」と共に大切な秋季の行事となっています。ちなみに、店内の上部にある美しいステンドグラスには、「兎と月」の図柄があしらわれています。明治初



期に2代目がデザインし、イタリアに発注した貴重な美術品です。今年の「十三夜」に銘菓「月餅」を賞味すれば、観月の趣向も格別です。

本家月餅家直正

京都市中京区木屋町三条上ル
TEL 075-231-0175
営業時間 10:00~19:00
定休日 木曜日・水曜日(不定期)



京の銘菓・老舗 16

宇多法皇が盛夏の衣笠山の松に白妙を打ち掛けて雪景色の風趣を愛でたという故事に因んだ「衣笠」は、初春の寿ぎにも相応しい銘菓。京菓子の世界を彩り極める亀屋重久の7代当主に美味へのこだわりをお聞きしました。



衣笠



福豆

京都の北西、臨濟宗の本山として名高い妙心寺の北門前に位置する京菓子司老舗の亀屋重久。近辺は世界文化遺産の仁和寺、龍安寺、金閣寺などが点在する名刹の地で、衣笠山の麓から嵯峨野、嵐山へと続く「きぬかけの路」も室町時代に花開いた歴史・文化を探訪する人々で四季を通じて賑わっています。亀屋重久の創業は享和2(1802)年。これは檀家寺の過去帳によるもので、実際はさらに時を遡ると考えられています。創業時は京都御所の近くに店を構え、九条公爵家や冷泉伯爵家に出入りを許されて、昭和3(1928)年の昭和天皇御即位御大典の際には九条・冷泉御両家を通じて銘菓「衣笠」が両陛下に献上され、大和橿原神宮御参拝の折にはお召し上がりを賜わる光栄に浴しています。さらに、平成11(1999)年には今上両陛下旧御室御所仁和寺へ御行啓のみぎりにお召し上がりいただき、誉れの歴史を受け継いできました。昭和6(1931)年に現在の地に移転し、仁和寺御用達、妙心寺内塔頭、神護寺などの御用を日々努めています。

初代から4代目までは「亀屋」の後に代々当主の名を付け、5代目から「亀屋重久」を名乗るようになり、当代は7代目です。「手づくりの少量生産を守り続けています。何よりも大切にしているのは『おもてなしの心』。お客様の『美味しい』というお言葉が励みになっております。食材の吟味にこだわり、例えば小豆の炊き加減などによって弊



店ならではの味わいを極め続けていきたいと願っています。亀屋重久を代表する「衣笠」は、落雁製で柔らかな食感と上品な甘さが際立ちます。昔、宇多法皇が真夏に松のおい茂った衣笠山に雪を模して白妙(白絹)を打ち掛け、冬景色の

風情を愛でたことから衣笠山は「絹かけ山」と称されるようになりました。この故事に因んだのが「衣笠」です。白は雪、抹茶の緑は松を象徴し、中には極上の小豆のこし餡が入っています。新春の寿ぎにも相応しい銘菓です。ちなみに、「衣笠」の掛紙は橋本閑雪画伯の意匠によるものです。この他にも、妙心寺の開祖閑山国師の名に因んだこし餡入りの焼き菓子「閑山」、麩焼き煎餅に柚子の砂糖引きを施した「おむろ」、州浜製にて名勝雙ヶ岡を表した州浜・こし



餡入りの「雙ヶ岡」などじっくりと賞味してみたい銘菓が数多くあり、季節の彩りが映える四季の生菓子も多彩に取り揃えられています。

京菓子司 亀屋重久

京都市右京区一条通妙心寺北門前
TEL 075-461-7365
営業時間 10:00~19:00
定休日 木曜日



京の銘菓・老舗 17

選び抜いた極上の材料、手間暇を惜しまぬ手仕事、安心・安全への心配り。初代の真摯な姿勢を受け継ぐ笹屋昌園のモットーは「誠実職人主義」。そのこだわりに満ちた京菓子への熱き想いをお聞きました。



極み

庭の石



白いわらび

禅の心を象徴する枯山水の庭で世界的に名高い古刹、龍安寺にほど近い地に店を構える笹屋昌園。初代・中西喜三郎氏は笹屋伊織で12年に及ぶ修業を経て、大正7(1918)年に祇園の建仁寺町で暖簾を掲げます。その後、昭和3(1928)年に京菓子作りにも最もふさわしい山紫水明の地を求めて現在地に移ります。以来、天龍寺や等持院の御用達を賜わり、龍安寺などにも銘菓を納めています。その時期に初代は90年後の今も人気で、枯山水をモチーフにした『庭の石』を創作し、人を博します。

「店主は和菓子屋であるよりも和菓子職人であるべき」という初代の真摯な姿勢を受け継ぐ笹屋昌園のモットーは「誠実職人主義」。素材は南九州産の最高級「本わらび粉」、葛は吉野の最高ブランド「森野」、餡は丹波地方で収穫の「丹波大納言小豆」や岡山県産の「備中白小豆」を厳選。更に「手作り」にこだわり続けています。たとえば、本わらび餅『極み』は京菓子職人による「本練」です。それは、機械では生み出せない極上の風味が得られるからで、餡も完全自家製です。粒餡は手洗い後、伝導性の良い銅鍋で3日間、こし餡は2日間かけて炊き上げます。

「このように全てが自社製のため、品質表示欄が販売者でなく、製造者となっているわけです」と白杉店長は妥協のない指針を語ります。また、京菓子は色味も重視

されますが、笹屋昌園ではあくまでも安心・安全を最重視しています。

初代が作り出した代表菓子の『庭の石』に続いて、2代目の中西昭三郎氏が考案した『微笑餅』があります。これは妙心寺の故事から銘を得た名品で、昭和43(1968)年に開催

された第17回全国菓子博覧会で受賞しています。きな粉をたっぷりまぶし、きびと黒ゴマ、蜂蜜を練り込んだ求肥のお餅です。そして現在、最も人気を博している『極み』は、4代目の中西章斗氏の手による究極の本わらび餅といえます。楽天市場ランキング(スイーツ・和菓子・わらび餅部門)で通算353回も1位を獲得している極上品です。

最近では、新ブランド『凛旬菓』も、旬の

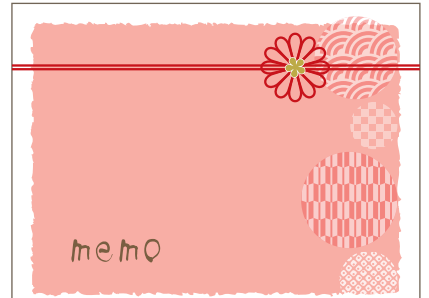


粒よりの果物を使った新感覚のわらび餅として女性を中心に圧倒的な支持を得る他、新時代へ向け伝統から革新への様々な展開を予定されています。



京菓子 笹屋昌園

京都市右京区谷口園町3-11
TEL 075-461-0338
営業時間 10:00~18:00
定休日 火曜日



memo

京の銘菓・老舗 18

330年の遙かな時を暖簾に刻む半兵衛麩。「京麩」と呼べるのは生麩と焼麩を製造していた歴史から商標を取得しているこの老舗だけです。守り継ぐ味の匠の深き心を玉置半兵衛(辰次)会長に語っていただきました。



笹巻麩

麩は中国に渡った修行僧によって室町時代に日本に伝えられました。小麦粉に水を加えてこねることによって生じる粘弾性のある小麦たんぱく質(グルテン)を加工したのが生麩や焼麩です。当時は石臼で挽いた粗い「挽き割り小麦」を用いており、豆腐や湯葉と並ぶ貴重なたんぱく源として、寺院や宮中で食材として継承されていきます。ただし、往時の小麦の作付け量は少なく、高価なために、特別な時にのみ愛でられるものでした。これが時を経て、次第に懐石料理や法要の会食として広く町衆にも食されるようになり、茶会でも供されるようになります。茶聖と呼ばれた千利休が特に好んだのが「ふの焼」でした。晩年の茶会の内容を記述した『利休百会記』でも、最も多く用いています。「侘び」の極みの世界を象徴する菓子だったのです。

創業は江戸中期の元禄2(1689)年。京都御所の大膳亮(食事を司る職)を務めていた玉置半兵衛が稀少な食材であった麩の製法を学び、洛中で「萬屋半兵衛」として暖簾を掲げたのが始まりです。以来、名水と素材にこだわり、匠の技を磨き、伝統の味の極みを追い続けてきました。守



り継ぐ家訓は「先義後利」。正しい人の道を守り、商いによって得た利益を世の中のために使うという教えです。もう一つの訓戒である「不易流行」も代々

厳守してきました。これらの根幹となっているのが石田梅岩が唱えた「石門心学」です。たとえば、三代目の三十郎は石田梅岩の弟子である杉浦宗恒に師事し、娘たちの名前にも「梅」「岩」を採っています。

半兵衛麩の品揃えは実に多彩でいずれも大人気。甘さ控えめのこし餡をもっちりとした生麩の生地で包み込み、香り立つ笹の葉で巻き上げた「笹巻麩(生麩まんじゅう)」も飛ぶように売れている定番商品です。早速、手に取って笹の葉を解くと艶々とした白い麩が現れます。ひんやりとした食感、すっきりとした喉ごしは、清涼感が恋しいこれからの季節にもぴったりです。また、半兵衛麩がプロデュースする麩スイーツ&カフェ「ふふふあん」では、登録商標「京麩」を使った多彩な和のオリジナルスイーツの数々も満喫できます。さらに本店2階には「お弁当箱博物館」があり、歴史が映えるお弁当箱の数々を通じて日本の伝統的な食文化の世界に思いを馳せることができます。



ふふふあん

半兵衛麩

京都市東山区問屋町通り五条下ル上人町433
TEL 075-525-0008
営業時間 販売 9:00~17:00



memo

京の銘菓・老舗 20

300余年の歴史を誇る総本家河道屋。その銘菓「蕎麦ほうろ」は、時を超えて多くの人々に愛でられてきた枯淡風雅な京菓子。趣が映える老舗に16代当主・植田貢太郎氏を訪ね、お話をお聞きました。



型抜き

三条通の一つ北側にある姉小路通は、京都らしい趣深い町並み残る通りとして知られています。中でもひととき歴史の面影が映える店構えが印象的な総本家河道屋。平安遷都と共に京都に移り住み、元禄年間より上京区小川通上長者町で菓子和蕎麦を商い、火災によって現在の地に移転しました。比叡山延暦寺の桓武天皇御講では、毎年手打ち蕎麦を献供しています。京銘菓「蕎麦ほうろ」は、明治初期に中興の祖・河道屋安兵衛氏が往時を偲び、蕎麦づくりの素材と技法に南蛮菓子的手法と要素を取り入れて考案したものです。一般的には「蕎麦ほうろ」の名で親しまれていますが、南蛮から伝わった時には「蕎麦ほうろ」と呼ばれおり、この名称を継承しています。暖簾の上に掲げられた時を刻む看板にも「蕎麦ほうろ」と記されています。

京銘菓「蕎麦ほうろ」に用いられている素材は当初から小麦粉、蕎麦粉、卵、砂糖、重曹。これが昔変わらぬ枯淡風雅な美味を生み出しているのです。ちなみに、砂糖が一般に普及したのは明治時代からであり、「蕎麦ほうろ」が誕生したのも、この歴史を反映しています。サクッと噛むと溶けてしまうような優しい食感。素朴な味わいの中に、ほのかな甘さと上品な香りが際立ちます。祖父や祖母も愛でた郷愁を呼び起こす懐かしい京都の銘菓です。この風味を生み出すためには、古来家伝の秘法の技を要します。まず、卵と砂糖、小麦粉を混ぜ、次に蕎麦を

打つと同じように、麺棒で生地を伸ばしていきます。この時、粘りを出さないように心を配ります。そのために、練るための容器には、現在も熱を帯びない石臼を用いています。その後、型を抜き、自家製の釜で焼きます。近年、型抜きに機械を導入することによって、漸く量産が可能になったそうです。「全国的に知られるようになったきっかけの一つは、京都で日本初

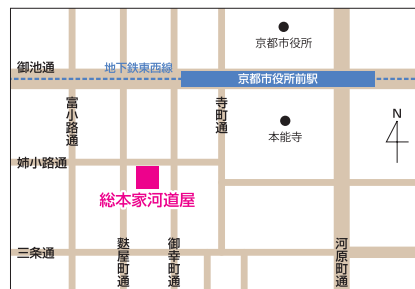
の博覧会が開催された時です。日持ちが良いこともあって京のお土産として多くの方々がお買い求めになったと聞いております。代々、家祖伝来の生蕎麦の風味を守り継ぎ、ご賞味いただけるように心技を尽くしております。ただし、甘みについては時代の嗜好に応じて多少の吟味を加えてきました」と、16代当主・植田貢太郎氏は語ります。「守るべきものは守り、変えるべきもののみは変える」。これが総本家河道屋が代々受け




継ぎ、次代へ伝える京銘菓づくりの家訓です。「蕎麦ほうろ」の形はふくよかな梅の姿。初春の寿ぎの贈りもの、接客や茶事などのお席にもふさわしい逸品です。

総本家河道屋

京都市中京区姉小路御幸町西入ル
TEL 075-221-4907
営業時間 8:30~18:00
定休日 正月以外無休



A scenic view of a traditional Japanese street. In the foreground, a paved street leads towards a row of traditional wooden buildings with tiled roofs. In the background, a large, multi-tiered pagoda with a dark roof and a tall, ornate spire rises against a clear blue sky with light clouds. The overall atmosphere is peaceful and historical.

京の銘菓・老舗8でご紹介しました
京菓子匠「源水」さんは
2018年3月末に閉店しております。
そのため、本誌では割愛させて
いただきます。



最新のサムコナウはこちら

サムコ 株式会社

- 本社
〒612-8443 京都市伏見区竹田藁屋町36
TEL:075-621-7841 FAX:075-621-0936
- 西日本営業部
〒612-8443 京都市伏見区竹田藁屋町36
TEL:075-621-7501 FAX:075-621-3603

E-mail: info@samco.co.jp

- 東日本営業部
〒141-0031 東京都品川区西五反田7-25-3
TEL:03-3492-3891 FAX:03-3495-5796
- 東海支店
〒465-0043 名古屋市名東区宝が丘270 4階
TEL:052-715-5285 FAX:052-715-5286

URL: <https://www.samco.co.jp/>

- つくば営業所
〒305-0031 つくば市吾妻1-15-1 105号
TEL:029-851-3801 FAX:029-851-3809
- 福岡営業所
〒810-0073 福岡市中央区舞鶴2-8-23 201号
TEL:092-732-1166 FAX:092-732-1168