

京の銘菓・老舗

19

茶道家にも最重にされる味わい深く、気品に満ちた「ときわ木」をはじめとする銘菓の数々。「時に流されぬ」姿勢を貫き、お客様の「信頼を守り継ぐ」老舗の矜持をかぎや政秋の4代目加藤達也氏にお聞きしました。



雁です。「益壽糖」は芳ばしいくるみに肉桂(ニッキ)の香りがほどよく調和した求肥餅。紅茶や中国茶にも合う逸品です。最中を味わいたくなったら「其あと」。極上の小豆をじっくり炊き上げたつぶ餡は、申し分のない風味で魅了されると間違いない。文教の地にちなんで創作された「学び餅」も「かぎや政秋」ならではの特選品。羊羹とこし餡が絶妙に響き合う上品な味わいで人気です。

間近には「大学の街・京都」を象徴する京都大学があり、勉学に励む学生たちが行き交い、この界隈ならではの趣を生み出しています。大学の東には神楽岡の西麓に鎮座する吉田神社があり、旧第三高等学校(現京大)の寮歌を刻んだ『紅もゆる丘の花』の歌碑にも遙かな歴史を偲ぶことができます。ちなみに、同社は唯一神道(吉田神道)を唱え、参詣すれば全国の神社に詣でたのと同じ効験があるとか。また、今出川通と東大路通の交差する辺りを百万遍と呼びますが、この地名は念佛を百万回唱える浄土信仰に由来するものです。

「かぎや政秋」の創業は大正9(1920)年、昭和5(1930)年に東山区からこの地に移転し、一世紀に及ぶ遙かな時を積み重ねてきました。京の和菓子の美味を極め、多くの人々に愛でられる銘菓は実に多彩で選ぶのに迷うほどです。「ときわ木」、「黄槻」、「其あと」は主家延秋から継承した銘菓です。「ときわ木」は常に緑の葉を絶やさない常盤木(常緑木)を意味しています。ほのかな甘みのつぶ餡を薄くのばし、丹念に焼き上げた上品な風味が特徴で、茶菓としても評判の逸品です。「黄槻」は粟羊羹に豆の粉をまぶしたお菓子で、古風な唐菓の風味を偲ばせる味わいです。「野菊」は旅行好きだった2代目がモロッコに旅した時に出会った地中海アーモンドの味に感銘を受けて考案したもので、その格別の豊かな香りを堪能できる落

「長年ご贊頃に来ていただいているお客様が大半ですね。京都大学の先生や学生の皆様も数多くご来店されます。また、帰国時にお土産としてお買い求めになる外国人の方もおられます。私は4代目ですが、当店への信頼を守り継ぐことを何よりも大切にしております」。京の都の御菓子司として「かぎや政秋」が代々守ってきたのは、「時代に流されず」という姿勢です。品薄になって



きた極上の素材の確保に苦心しながら、毎日精魂込めて仕上げるという日々を続けています。時を超えて変わらぬ心尽くしの美味がここにあります。

御菓子司 かぎや政秋

京都市左京区百万遍角

TEL 075-761-5311

営業時間 9:00~18:00(土曜日は17:00まで)

定休日 日曜日

