

# 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、そのほとりて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…」と思いつ立ちます。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包み、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 水曜日・水曜日(不定期)

