

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時期が早い宮崎に苗を運び、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。製馅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、知恵を絞り、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）

