

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で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)。



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。

じんぐう うらでやま 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「あゆ釣り山」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

平成14(2002)年に、甘味処「栖園^{せいゑん}」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換えられ、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ると言いますか、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すの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

