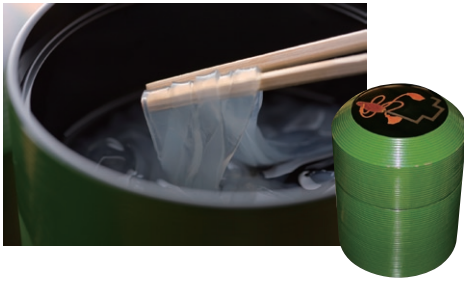


京の門前菓子

18

くず粉は奈良吉野・大宇陀産の「吉野本くず」。黒糖蜜も選りすぐった沖縄波照間産。極上の素材にこだわり、熟練の職人が手づくりで伝承の製法を極める。「くずきりは京の味の王者だ」と、作家の水上勉氏も、この京銘菓を讃えています。



祇園と共に歴史を刻む京菓子の老舗

八坂神社の門前町として賑わう祇園の地に「鍵善良房」が暖簾を掲げたのは、享保年間(1716-1736)と目されています。現存する漆塗り螺鈿模様の菓子外箱(行器)に、享保11年(1726)と記されているからです。ただし、近年になって蔵から「元禄八年(1695)繩手四上ル廿一軒町町目目」や「元禄三年(1690)新聞御年貢納覚帳」などの史料が発見され、元禄の時代にまで遡る可能性も出てきています。



当時から「鍵善良房」の京菓子は遠来の参詣客をはじめ茶人や僧侶、お茶屋や料亭に入りする文人墨客や旦那衆、さらに花街の女性たちにも広く好まれ、その名を高めていきました。江戸時代の初期には7座の芝居小屋が点在。多くの観客を集めていたことから往時の活気に満ちた風情を偲ぶことができます。お茶屋が仕出し屋から料理を取り寄せるのと同様に、馴染みの菓子屋に注文して出前させていました。

創業以来、「繩手四上ル」に店を構えていましたが、明治初期の四条通拡張に伴い「一力亭」の斜め向かいの現在の地に移転。その頃の様子は明治16年(1833)刊行の観光冊子「都の魁」に掲載された銅版画付きの案内でも知ることができます。明治から大正、昭和へと商いは隆盛していましたが、やがて太平洋戦争の激化で暗転。店を再開したのは昭和30年(1955)でした。

今も昔も変わらぬ極みへのこだわり

「くずきり」は昭和の初期から今の形で供していましたが、戦後になって、食後のデザートとしたのが評判を呼び、「鍵善良房」を代表する銘菓となります。その素材は極上のくず粉と水のみ。くず粉は今も昔も奈良吉野・大宇陀産の「吉野本くず」を用いています。品質が安定する極寒の時季を選び、職人が時を惜まず心を注いで仕上げる名品。くずの根の部分細かく砕き、地下水で幾度も晒した後に乾燥させる製法は、「吉野晒し」と呼ばれて冬の宇陀の風物詩になっています。黒糖蜜も選りすぐった沖縄波照間産にこだわり、その滑らかな食感を味わいながら食する格別の滋味は数多くの文化人にも愛され続けてきました。作家の水上勉氏は「私はいつも二杯目をおかわりして笑われる…くずきりは京の味の王者だ」と記しています。12代目の時に作られた螺鈿製のくずきり用器は人間国宝の工芸作家・黒田辰秋氏の作品で、陶芸家・河井寛次郎氏の「くずきり」という書も遺されています。また、店内に掲げられている屋号は武者小路実篤氏の揮毫です。京の都が育み磨いた京菓子の文化を、「鍵善良房」は今日も極め続けています。



武者小路実篤氏の揮毫

■ 御菓子司 鍵善良房 本店

京都市東山区祇園町北側264番地

TEL 075-561-1818

営業時間 9:00~18:00/喫茶 9:30~18:00

(喫茶のオーダーストップは閉店の15分前)

定休日 毎週月曜日(祝祭日の場合は翌日)

