

ハートン通

京の門前菓子特集号!!

～ダイエットは明日から編～

本日はご報告いただきありがとうございます! 今日の特集は、甘党必見! 門前菓子特集です。発祥地のじつとお腹を満たすため昔から神社やお寺の前には、甘味処が必ずありました。素朴な門前菓子の魅力とその歴史とともにご紹介いたします。

ハートン通編集長 YOSHIDA 拝 (2022.12月)



① 栗餅

栗餅所 澤屋 (京都市上京区今小路通御前西入) TEL 075-461-4517

三百二十数年以上続く栗餅のお店の北野天満宮の門前茶屋として天和二年(1682)創業。店先ぞり広げられる夫婦2世帯4人による色色妙の連携プレーに注目!!

五穀のひとの粟でできた餅に、餅ときな米粉をつけた2種類。栗餅のプチプチとした食感がくせになる。
 ・一人前5個入 580円 (持ち帰り用箱代含む)
 賞味期限は 当日中



② あぶりもち

かざりや 一和 (京都市北区紫野今宮町) 今宮神社東門前参道 向い合わせに店を構える二軒。東門向から左手「かざりや」(江戸時代創業) 向から右手「一和」(長保二年(1000年)創業)

京都三大奇祭のひとつ今宮神社「やらい祭」(四月の第二日曜日)では、このあぶりもちを食べ無病息災を願う。竹串に親指大にちぎった餅をきな粉をつけて炭火であぶり、溶いた白米の汁を付けて食べる。
 ・一人前 500円 (持ち帰りは3人前) ※お家ではレンジでチンすると一層おいしいです。



京都検定2級取得編集長 YOSHIDA の京都通入道 ~ 阿弥陀寺 (寺町今出川上ル) あの武将の墓がここ!! 天正10年(1582)、この寺を開いた清浄上人は、織田信長が本能寺の変で自刃した後、その父子らの骨を集めてこの寺に埋葬したと伝えられている。



③ やきもち

素朴な見た目に隠されたこだわりの素材。上賀茂神社の神紋(葵)にちなんで「葵餅」という。上賀茂神社の神紋(葵)にちなんで「葵餅」という。上賀茂神社の神紋(葵)にちなんで「葵餅」という。



両面を金箔板で二回り炙った餅の中には、北海道産小豆のつぶし餡が入っている。
 ・1個バラ売り 120円
 ※トースターで約90秒だけ焼くと出来立ての味が楽しめます。 上賀茂神社 目元

④ 唐板

水田五雲堂 (京都市上京区上御霊前町) TEL 075-441-2605

上御霊神社の名物菓子。唐板の語源は、中国・唐の時代遣唐使によってもたらされたことから。貞観五年(863年)疫病が流行。悪霊退散の御霊会が開かれたとき「厄除煎餅」としてふるまわれた。

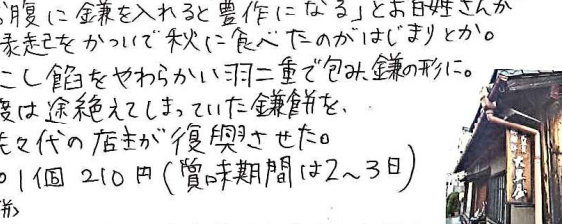


材料: 小麦粉・上白糖・卵・塩のみ。これらの材料を混ぜこね、薄くのぼして短冊状に切ったものを銅板で焼く。さりと歯角虫のよいお菓子。
 唐板 1袋 680円 (ご進物用2袋入り化粧箱入りも別封)

⑤ 鎌餅

大黒屋金兼餅本舗 (京都市上京区寺町今出川上ル阿弥陀寺前町) TEL 075-231-1495

京の七口のひと 鞍馬口ゆかりの門前菓子。金兼に似た形から命名。「お腹に金兼を入れると豊作になる」とお百姓さんが、糸巻をかいて、火に食べたのがはじまりとか。こし餡をせわらかい羽二重で包み鎌の形に。一度は途絶えてしまっていた金兼餅を、失った店主が復興させた。
 ・1個 210円 (賞味期間は2~3日)



⑥ みたらし団子

加茂みたらし茶屋 (亀屋栗義) (京都市左京区下鴨松ノ木町) TEL 075-791-1652

下鴨神社の神饌菓子。下鴨神社糸の森の「みたらしの池」に湧く水の泡を表しているとか。*「みたらしの池」は京都三大祭のひとつ「葵祭」の祭に、祭の主役斎王代が祈禱(みそぎ)を行う場所。

ひとつ目の団子の後、少し間をあけて四つの団子が串に通される。これは五体(人間の身体)を意味したものとされている。
 ・1人前3本入り 400円 (持ち帰りは5本入り525円から)
 *つま楊枝が付いているので、団子が食べやすいです。

