

京のお赤飯

五木 のどか

実りの季節に

豆が好き。とうふが好き。お赤飯が好き。9月から11月の終わり頃まで、栗がのったお赤飯が売られているのを見かけます。「栗赤飯はじめました」の看板は「冷やし中華はじめました」のように、秋を知らせる風物詩となって、通行人を誘います。

京都在住9年目、気になる「京の栗赤飯」の名店を訪ねました。1軒目は、桂離宮近くの『御菓子司 中村軒』、もう1軒は堀川下立売角の『鳴海餅本店』、どちらも長らくマークしてきた赤飯の名店です。

きび殻で色をのせる中村軒のお赤飯

麦代餅（むぎでもち）が看板商品の『中村軒』。明治16（1883）年に初代・中村由松さんがこの地で饅頭屋を創業。以来、山陰街道の茶店・土産菓子屋として商いを続けてきました。

「昔ながらのなつかしい味、あっさりとしたおいしさ」を大切に、当日限りの和菓子を中心に、誠実に作られています。

中村軒のお赤飯に興味を抱いたのは、私

が赤飯運動実行委員会の事務局をしていた頃のこと。メルマガ配信用に全国のお赤飯について調べていたら、中村軒では、もち米を「きび殻の煮汁」に浸して色づけすることを知りました。

きび殻って、もちきびの殻？ くらいの浅い知識で、京都駅からバスに乗って中村軒のお赤飯探検に行きました。うっすらと色づくお赤飯。予備知識なく出向いたら、もち米をきび殻の煮汁に浸水させたとは分からなかったでしょう。ただ只「中村軒でお赤飯を味わう」喜びを味わいました。

「昔ながらのなつかしい味」を分かる「昔」を知らない私は、きび殻の煮汁に浸して蒸し上げるのが最上のお赤飯だということすら知りませんでした。



中村軒は、桂離宮の南側にある

五代目・中村亮太さんの想い

今回の取材では、奥座敷でお赤飯をご馳走になりました。栗がたっぷりのったお赤飯。「取材用に特別ですか？」と意地悪な問いに、五代目は「いえいえ、ちゃんと計ってます。皆さんと同じですよ」と。愛媛県産の栗が丸々1粒、ほぐれたのが何かけも入り、眺めているとしあわせな気持ちに。

まずは、栗の小片を一かけ。ほっこり温かくて甘い。ホクッとおいしい。きつとこの栗も吟味して選ばれ、ここに来たはず。

メインのお赤飯に箸をつけ…きび殻の味を確かめようと努めながら、味覚、臭覚、視覚、舌ざわり、全神経を集中して味わいました。

はんなりとした薄もも色のお赤飯。「きび殻の味は、お赤飯が入る木の折のような香りに感じました」と、無邪気な感想を漏らしました。五代目は「オレンジ色に近い朱色とおっしゃる方もおられます。きび殻は、煮汁に色味を足すだけでなく、香りも届けてくれます。ひなびた雑穀の香りが、西瓜に塩の原理で、お米の甘さを引き立ててくれます」と、解説してくださいました。

「中村軒のお赤飯に使うきび殻は、岡山県の農家さんが無農薬栽培で作る雑穀の殻を分けてもらい、使ってきました。雑穀は作業性が低く難儀な作物で、大したお金にならないし、時にイノシシに荒らされたりして、収穫量は年々減っています」とのこと。遂に岡山だけでは足りなくなって、今年から岩手や山形など、東北の農家さんにも譲っていただくようになったとか。



「きび殻」で色づけする中村軒のお赤飯



人の手で整えた赤褐色のきび殻を使う

きび殻は、通常なら捨てられるもの。それを人の目で選別し、ゴミや汚れを取り除いて掃除したものをいただきます。「分けて」「譲って」は、もちろん有料です。

豆殻と同じように、きび殻もかさばります。送ってもらおうと大そうだから、五代目は自らトラックを運転して岡山まで、1年分のきび殻を引取りに行くそうです。本当は、そんな手間がかりな作業を引き受けてくださる生産者さんの顔を見て、直接お礼が言いたいのだと思います。

今年からお願いする東北の生産者さんは「初めての取引ですから、足を運んで分けていただく予定にしています。さすがに東北からは送ってもらいますけど（笑）」。

なぜ、そこまでして、きび殻にこだわるのか？ おいしいと信じるものに妥協をしないのか？ それは、中村軒だから。「小豆の煮汁に浸すと、小豆と共に蒸すから、小豆の香りが強いように思うのです。それに、ご飯の色が少々紫がかった色になります。ですから、私どもはきび殻を使います。その店ごとに作り方があるから、よそ様はよそ様のやり方で良いと思いますよ」。25歳から20年、和菓子屋の身代を支えてきた中村軒五代目の言葉。

きび殻で、もち米に色づけすることがどれほど稀有で困難なことか。五代目のお話を聞いたおかげで、きびの殻を赤飯に用いた先人の知恵と、煮汁に浸水したお赤飯の味を、初めて理解できたように思います。

麦代餅がおいしいのも、これと同じくらい一歩も譲らぬ製法で作られるから。しおりに「当店は、昔も今も最高の原料を使用し、同じ製法を守り、破格的な奉仕値で御購入願っております」と書かれていました。

鳴海餅本店のお赤飯

次に訪れたのは『鳴海餅本店』。明治8（1875）年創業の鳴海餅本店のお赤飯は、本店と京都市内の大丸百貨店、伊勢丹、高島屋と伏見大手筋二番街のお店で販売されています。京都で「鳴海のお赤飯」を掲げる11軒は、すべて暖簾分け店舗です。

お話をお聞きした鳴海力之輔社長は、家業に入って31年、こちらも中村軒のご主人と同じ五代目とのこと。両店とも、歴史と風格ある佇まいの京の老舗です。



堀川通沿いにある鳴海餅本店

鳴海餅本店は餅米を預かって餅をつき、出来上がった餅をお届けすることから業を興しました。お赤飯は元来、各家々で作るもの。商いに加えたのは明治20年代頃からだろう、とのこと。

近くに残る「上立売」「中立売」「下立売」などの地名が、商いの名残を感じさせます。昭和の初め頃まで「上の店（かみのたな）市場」も栄えました。清らかな水が湧き、人の往来が賑やかな地で、お赤飯や和菓子の商いを続けてきました。

ほかと、どう違うの？

店に一歩足を踏み入れると、赤飯を蒸すあの香りが脳に届きます。赤飯は入って左側のショーケース、正面に和菓子が並びます。その向こうに女性店員さんたち。更にその奥で、赤飯や餅菓子、饅頭などが作られている気配。中を見たい気持ちのまま、社長への取材を続けます。

使う餅米は佐賀県産のヒヨクモチ。初期の滋賀県産は、大正7（1918）年の米騒動がキッカケで佐賀県産に切替えました。以来ずっと、食感がやわらかで粘りのある

佐賀県産を使っています。小豆は京都府産の大粒あずき、栗は丹波産です。

「京都には毎月何かしら行事があります。だから、ウチみたいな店が続けられるんです。晴れの日とお茶の間、どちらにも使っていただけますから」と鳴海社長。「根っからの京都人に、赤飯は特別なものという感覚はなく、ちょっとした日常に顔を出す馴染みの食べ物」と聞きました。

昔もいまも年間50トン近い赤飯が、この店で作られます。敬老の日ともなれば、1日で1トンのお赤飯を作るそう。お彼岸、運動会、成人式に入学式、地域の祭り…、誰かを祝い、応援する気持ちが京のお赤飯を守り伝えてきたのです。

「鳴海餅本店の作り方は、ほかとどんなところが違うのですか？」の質問に、「背の高いセイロを使って、強い火力で一気に蒸します。蒸気に当てて10分、水を振って更に10分。弱めで時間をかけてやっても、こんな食感にはなりません」と、実際に赤飯を蒸すセイロを見せてくださいました。

そのセイロで赤飯を蒸す現場をどうして



鳴海餅本店五代目社長より深型セイロの説明を聞く

も見せてほしいと懇願し、日を改めて午前中に再訪する約束を取り付けました。

赤飯の本丸へ

9月某日、雨の土曜日午前中、遂に赤飯作りの本丸へ。見学者用のヘアーキャップ、アルカリ水から酸性水へ手指の消毒…、緊張と尊敬の念で、足が震えます。私はこの日を9年半待ち焦がれていたのです。

製造現場は店舗の倍ほど広く、その奥にも作業場が続きます。片岡忠夫さん(70歳)が、赤飯作りを見せてくださいました。

蒸し場に深型のセイロが2段、3段と積まれ、上部と周りに蒸気が上がっています。常の仕事に集中する片岡さんと売場の福井真依子さんを巻き込んで、セイロの採寸をしました。外寸約31×31センチ、深さ14.5センチ。鳴海餅本店の和菓子用セイロは深さ8.5センチですから、1.7倍も深いのです。なぜ、赤飯のセイロは腰高なのか？ それは、職人技術が結集した寸法でしょう。

目の前で蒸し上がったアツアツの赤飯を、蒸し布ごとバットに上げるところから見始めました。蒸している間も、片岡さんの動きは止まりません。次に蒸す赤飯の用意で、色づけした餅米と炊き上がった小豆をセイロに入れると、今の時期はその上に栗を並べます。四隅から蒸し布を折って赤飯を覆ったら、次に蒸す出番待ちです。

片岡さんは、釜茹で中の大粒小豆も見に行きます。栗の皮をむく若い衆の円陣を横目に、餅米を洗米機にかけ、洗い終えた米は最低2時間以上水浸けします。



餅米、煮小豆、丹波栗を混ぜる片岡さん



腰高のセイロに何段も、赤飯が蒸される

お赤飯の淡い色。鳴海餅本店でも「紫色系の赤になってしまう」と、小豆の煮汁を減らし、天然の色粉と合わせます。

薄もも色がかった餅米を、大きなザルに移して、茹でておいた小豆と栗を加え、両手で混ぜ合わせたら水切り。ジャッ、ジャッ、ジャッ、抱える大ザルは、片岡さんの太もも〜腹あたりをテコに、腰がバネのように動いて水を切ります。余分な水が落ちた餅米は、キリリとした表情で栗や小豆を潰えます。20kgの餅米が水を吸い、小豆と栗が加わると、ザルの重さは何十kgに？

職人の後ろ姿は肩の張りも筋肉の付き具合も「赤飯を作る人の背中」です。半世紀を越え、赤飯と向き合う職人の動きは美しい。聖なる後ろ姿は、5年や10年、家庭の台所で赤飯を作る者では叶わない「スペ

シャルおいしい」を作り続けてきたのです。

ああ、鳴海の栗赤飯！

途中、仏事用に栗だけが入る白蒸しも作られていました。折詰が並ぶ作業台に、よそう時こぼれたであろうご飯粒が2かたまり。「片岡さん、これ、味見さしてもらっていいですか？」指差す私に頷いて、私がおこわの味見をしている間に片岡さんは、お椀に山盛りの栗赤飯をよそってくださいました。栗がボコボコ、小豆もたっぷり。

急いで写真を撮って味わったお赤飯の美味しいこと！ これまで何度か食べたことがある鳴海餅本店のお赤飯。蒸かしてすぐを、その場で味わえるなんて…こんな日が巡って来るとは…お赤飯は10割増しのおいしさに感じました。

冷静に分析すると、最低2時間以上浸水した餅米はしっかりと水を蓄えて、ふっくらと炊き上がります。1粒1粒がベタベタくっ付くことなく、されどポロポロしない。その付かず離れずの絶妙な粒立ちの良さは、片岡さんの水切りとかき混ぜによるもの。大きな手が米粒と小豆の間を存分にかき混ぜ、腰高セイロの中に空気も一緒に含んで蒸します。強い蒸気で一気に蒸すことで、セイロの中で水と空気が対流し、米粒のあんばいをととても良い状態に整えます。

小豆の渋切りは早過ぎてはダメ。アクをしっかり吐かせてから行う。餅米と小豆を混ぜて水切りしたら、塩は最後にふる。赤飯を蒸すときの布は、粗い編み目の生地を使う。赤飯は蒸し立てを生地のまま直ぐに



お赤飯は、鳴海餅本店から百貨店へ



鳴海餅本店の栗赤飯。秋のお楽しみ

バットに置いて、しゃもじで切るように熱を逃がす。赤飯隊長の片岡さんが全部見せてくださったおかげで、真似できそうな赤飯づくりのコツを学んできました。

片岡さんの弟子になりたい

福井県小浜市に生まれ、15歳で京都に来て鳴海餅本店で55年働く片岡さん。途中で定年を迎えるも、こんなに優れた技術者を会社が手放すはずはありません。今も引き続き、赤飯を作り続けています。

片岡さんと同じ空気を吸って、赤飯の湯気に包まれながら仕事をする若い衆が、鳴海餅本店には5人、10人と育っています。

40代の岡田秀樹さんは、しゃもじを平

たく向け、店頭用にお赤飯をつぎ分けながら「栗の季節はテンションが上がる」と笑っていました。お箸で栗の向きを揃える久保忠志さんも、誇らし気な表情でした。

お赤飯は、しあわせご飯

これは、11月23日を「赤飯の日」と制定した、赤飯文化啓発協会のスローガンです。ホント、その通りだと思います。

勤労感謝の日が赤飯の日になる前から、私たちも「毎月1日と15日は、赤飯の日。あなたも誰かとどこかで、お赤飯を口にしませんか」と言い続けてきました。気がつけば、およそ10年です。お定まりの日と同じ料理を用意する「京の時しらず」の食文化では、何十年も前から1日、15日に赤飯を食べてきたと聞いたことがあります。

この度、京の二大お赤飯を巡って、赤飯への想いが更に深まりました。かつて日本の家庭に当り前にあった食の文化が、正しくおいしく残っていくことを願います。

全国の赤飯好きな皆さまにも、上洛の際は京の二大お赤飯を味わっていただけると嬉しいです。ホント、おいしいですから。

■中村軒／水曜定休日

京都市西京区桂浅原町61

TEL 075-381-2650

■鳴海餅本店／盆明け、正月に休みあり

京都市上京区下立売西橋詰町283

TEL 075-841-3080