

京の銘菓「大極殿本舗」と 甘味処「栖園」

五木 のどか

大極殿本舗と喫茶「栖園」

京都市中京区に、京都人にも観光客にも人気の甘味処があります。「琥珀流し」で知られる「大極殿本舗 栖園」は、和菓子と喫茶の二本立てで甘党を愉しませてくれる、明治18年（1885）創業の店です。

六角店は、京都市営地下鉄烏丸線烏丸御池駅から烏丸通を六角堂の方へ入り、しばらく行った右手にあります。

昨今の「京都っぽい町家」とは異なる、京都に代々続く歴史と伝統を感じる佇まい、磨き上げた大きな京町家。建設されたのは、蛤御門の変・禁門の変で洛中811町が兵火によって消失した翌年、元治2年（1865）とお聞きしました。

暖簾をくぐると真っ直ぐ奥へと土間が延び、右側の開けた箇所到店舗、その奥に坪庭に面した喫茶コーナーがあります。

月替わりの「琥珀流し」に魅了され

私が、最初に店に訪れたのは2010年9月のこと。拙著：豆なブログに「本日、初めて口にした大極殿本舗 栖園の琥珀流しに、



六角通高倉東入ル「大極殿本舗 六角店」

うっとりしました」と記しています。

「ルビー色したシロップは葡萄味。とろけそうになめらかな食感の寒天と、トゥルンとした食感のゼリーがルビー色に染まり、急いで食べるのはもったいない気がして、ゆっくり時間をかけていただきました。来月も違う味を食べに行きたいな…」と。それから、月替わりの琥珀流しを求め、何度も栖園に足を運ぶようになりました。

当時は3月桜の頃から12月まで、月替わりで提供されていた琥珀流し。豆が使われるのは、3～4月「さくらの蜜に大納言」、5月「抹茶の蜜に大納言」、10月「あずき汁粉と栗の甘露煮」、12月「丹波黒大豆に黒糖蜜」の4種類でした。

豆が使われている月も、豆の無い月も、私は「琥珀流しと小椀ぜんざい」を選ぶこ

とが多く、結果としていつも、栖園で豆の美味しさを実感するのです。

進化する「琥珀流し」と蜜の可能性

琥珀流しを語る時、まず挙がるのが月替わりの蜜なら、そのベースにあるユルユルの寒天、通称「腰抜けの寒天」の存在も外せません。通常、和菓子の職人が嫌うコシのない寒天は、“奥さん（大極殿本舗 広報担当・4代目夫人）”の「みつ豆の寒天はカタイから好きやない。やわらこう作って」という一言から生まれました。

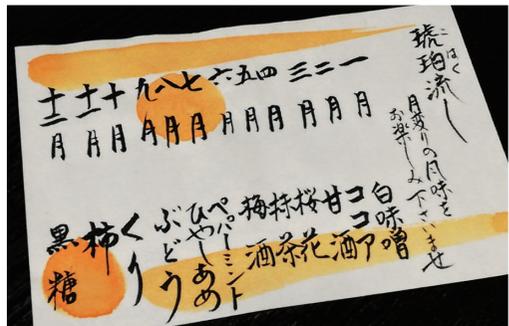
日照りのときも、凍てつく日も、あの冷やっこい寒天の独特の喉ごしが、蜜をまどって喉の奥に落ちるとき、「ああ、しあわせ〜」と沁み入るのです。

六角店で3月中下旬から12月末まで提供されていた琥珀流し。2016年の年頭より、1月「白みその蜜」、2月「ココアの蜜」、3月「甘酒の蜜」が加わり、通年販売となりました。京雑煮をイメージした白みその蜜は当初「ミルクーみたい!」と感激し、ココア蜜に浮ぶ肉桂味の砂糖菓子との相性に感嘆し、甘麴と生姜や橘にまみれた寒天がフルフルと喉の奥に消えていき…初めての味を口にする度に、「ああ、1本とられた」と思うのです。

それから3年、2019年の6月より大極殿本舗の本店である高倉店をリニューアルし、和菓子販売の店に「甘味処 栖園」が併設されました。店の奥に広がる36席のハイカラな空間。六角店とはまた違った雰囲気、ゆっくりくつろげる空間です。



2月の琥珀流し「ココア蜜に肉桂あられ」



琥珀流し お品書き

奥さんから直々に情報を得て、足を運ぶようになった昨年9月も、六角店とは異なる琥珀流しが提供されていました。

9月「カラメル」にコーヒーゼリー、10月「栗の蜜」に1粒栗と大納言を添えて、11月は「きなこ蜜」にクルミとクランベリーをあしらったもの、どれも見事に美しく仕上がっています。新しい味に出合う度に、奥さんが試行錯誤しながら創られている様子が浮んできました。

「美味しくてキレイで、どこにもなくて楽しいもの。琥珀流しの始まりは、抹茶や梅酒やペパーミントなど、店に身近にある材料を使って考えました。でも、高倉店には少しだけ洋の要素も取り入れています。新しいもんを出すと、皆さんがどんな反応を示してくださるか気になって仕方ありま

せん。蜜の可能性を追求したいんです」。

新作を期待する者としては、「今月は何やろう？」と店に通い、その独創性に感服させられるのが楽しみで仕方ないのです。

栖園のぜんざい

琥珀流しとセットで注文する「小椀ぜんざい」は、「小椀」と称しながらも、しっかり他店の1人前ほどのボリューム感。焼き目のついた丸い餅がアクセントで、餅の香ばしさが、大納言のほっこりとした甘さを引き立てます。夏は、冷やしぜんざいにツルンとした白玉が入ります。

栖園のぜんざいの魅力は、豆がことのほか美味しいこと。小豆が美味しいから、塩は加えません。大納言の中でも大粒のものが、腹割れすることなく美しく椀に覗きます。「大納言なのに、豆の皮が舌に残らない。どう煮たら、こう仕上がるの？」と考えながら、店に伺う度に奥さんに話しかけ、情報をちよつとずつ聞き出してきました。

豆は丹波市氷上町の「春日大納言」が使われます。「ぜんざいには、いちばん大きな豆つこを使って」と、製造現場にリクエストするのだとか。価格も最上級の小豆は、粒が揃っているから選る必要がなく、煮えムラがなくて均一に美味しく煮上がると聞きました。「丹波は生産者さんが頑張っているから、いい豆が届くんです」と、奥さんは言われます。

創業と芝田商店のカステイラ

店の起こりは1885年。芝田茂助さんが2

代目の岩次郎さんと共に、「山城屋」の名で下京区に和菓子店を創業しました。

岩次郎さんは長崎の「福砂屋」へ修業に入り、カステラ製造の技術を習得。京都でカステラ製造の草分けとして「山城屋」の名を不動のものにしました。「芝田商店」と名乗った頃もあり、店には「か春てい羅芝田商店」の看板が残っています。

3代目の治三郎さんは、中京区高倉通四条上ルに店を移転し、カステラ製造技術と材料を活かして「大極殿」という名の饅頭を考案。白餡がホロリと舌に溶けていく「大極殿」は、店の看板商品となりました。

戦時中は、やむなく店を休業し、1947年に天皇陛下行幸の際に献上するカステラ製造を機に事業を再開。「大極殿本舗」と屋号を改めました。

その後も菓子製造に尽力し、1984年に4代目の賀邦よしくにさん(75)が社長に就任。2002年4月に、4代目の“奥さん”の強い希望で、邸宅入口を喫茶部門として開いたのが「六角店 栖園」の始まりです。

「栖」には棲み家という意味があり「良いところに住んでいますよ」といったニュアンスがあると教わりました。格子を通して見る外の景色、何万人もの非日常を受けとめてきた土間、ソーダ硝子越しに見る坪庭、手水鉢に泳ぐ金魚。普通であれば入ることが叶わない京の旧家にお邪魔し、旧き良き京の暮らしに身を置くところと解釈しました。

京都景観賞優秀賞を受賞した佇まい

甘味や和菓子と共に、通りに面した入口に見る暖簾も、栖園を語るのに外せない要素の一つ。1988年正月に掲げられた「日の出」暖簾は現社長のオーダーで始まり、年数を経て暖簾にも彩りが増えました。

昨今は、正月の「日の出」暖簾のあとに、小正月明けから「雪降り」暖簾が吊られ、節分を過ぎると黒に白抜きの「〇に殿」暖簾が掛かります。

春になると、私もまだ見ぬ「さくら」暖簾がちよろっと顔を出し、ゴールデンウィークは「あやめ」暖簾が彩ります。

6月には暖簾も衣替え。白地に「〇に殿」暖簾が吊られ、ひと月もすると清々しい「朝顔」暖簾に替わり、お盆を過ぎる頃まで通りを涼ませます。日照りが続くと雨乞いの「雷」暖簾を吊り、紅葉の頃には「照る葉」暖簾がお出迎え。冬暖簾が落ち着く頃に、また「日の出」暖簾の登場です。

京の町を歩き交う人々を1年中楽しませてくれる京暖簾。六角通沿い、大極殿本舗栖園の玄関は、いつしか人々を和ますギャラリーとなりました。遊び心ある京暖簾は、絶好のフォトスポットでもあります。

2012年に、この建物は京都景観賞の優秀賞を受賞しています。

「おぜんざいやったら栖園へ」

やがて5代目となる典弘^{つねひろ}さん（45）は現在、営業的な動きをし、店の業績を伸ばしています。

「私のことは“奥さん”でお願いします」。



正月「日の出」暖簾

そう言われて、長らく「奥さん」と呼ばせていただいている方は、4代目夫人の泰代さん。栖園の立ち上げには、姑さんから教わった「家庭での甘いもん」作りが、ずいぶんヒントになったと言います。

半殺しにした餅米で1粒栗を包み、こし餡をたっぷりつけた「福かぶり」、備中白小豆と大納言のぜんざいにヨモギの焼き餅が入る「相生ぜんざい」、「栗ぜんざい」や「お多福ぜんざい」など数種類。豆の1粒をひとつの和菓子に見立てるくらい気を入れて吟味し、職人との協力で創り上げた逸品です。ぜんざいの小豆は、圧力釜を使って豆1升～2升ずつ、マメにマメに炊いているとのこと。「おぜんざいやったら、栖園へ」を目指していると聞きました。

決して煮くずれることなく、しかし、ほろほろと口の中でほどける豆の絶妙な茹で加減。皮が薄くうすく豆のデンプン質を覆います。栖園のぜんざいに「お椀の中の宇宙」を見た気がします。

いざ、製造の現場へ

大極殿本舗の製造は山本一彦工場長（53）と、二男龍彦さん（40）が率いるスタッ



大極殿本舗 栖園の顔“奥さん”



左から「重ね絹」「花背」「大極殿」



備中白小豆と大納言の相生ぜんざい

フ7～8名で担当します。

販売に携わる社員は8名、主婦や学生さんなどアルバイトがおよそ20名で、大極殿本舗の高倉店と六角店を運営しています。

看板商品「大極殿」やカステイラ、「花背」などの焼菓子と共に、店側からの細密なリクエストに応え続ける職人さんたち。

工場には、練り方が異なる製餡機が2基、餅つき機や圧力釜などが並びます。

その日、工場長は製造途中の備中白小豆の生餡を試食させていただきました。「舌の上のにせ、溶けていく感じを味わってください」と。岡山県の白小豆が北海道産に比べ、格別な値が付いていることは知っていましたが、なぜ手亡豆や北海道産白小豆ではなく、備中白小豆が高級和菓子に使われるのかを、私はわかっていませんでした。



工場長の山本一彦さん

口どけの良さに加え、後口があっさりして、やわらかな甘さが感じられる白小豆の生餡。炊き上げた白小豆餡をカステラ生地で巻いた「京丸太」や、上生菓子の白餡に使われています。

社長から「製餡のプロになれ！」と激励され、来る日も来る日も餡を炊いて35年の工場長。「豆のほくほく感を出すあんこが欲しい」「白っぽくて粘りのある餡がいい」「アクを取ってしまわず残し過ぎずのあんこにして」「餡にする前の蜜漬けした豆を分けて」とリクエストは止まりません。

その一つひとつに真摯に向き合い、餡を練り、菓子を焼き、先輩から受け継いだ技術に磨きをかけ、後進を育ててきました。

「工場長は、店のどのお菓子がいちばん好きですか？」の問いに「花背です」と、にっ

こり。「花背」とは、やわらかな粒餡がたっぷり入った手作り感のある民芸菓子。青森県の大納言で作る餡が入ります。

「では、自社商品以外で好きなお菓子は？」と訊くと、少し考えて「阿闍梨餅です」と。「私も好きです、阿闍梨餅」そんな会話で、やっと和みました。

工場長からおみやげのような宿題

取材時に見せてくださった大極殿本舗で使う豆の一部。京都府亀岡産「馬路大納言」、兵庫県「神河大納言」、氷上「春日大納言」、青森大納言、岡山県「備中白小豆」、雪手亡の6種。そのうち、馬路を除く5種を持ち帰らせていただきました。神河や青森の大納言は、私には初めての豆で、どんな味を醸すのか楽しみです。

加えて、製餡のプロが渡してくださった科学的ノウハウを記す餡炊きの指南書は、素人餡炊きには半分しか理解できませんでした。読み込んで、その方法で1袋ずつ大切に炊いてみます。

日々コツコツと35年積み上げたノウハウと、選りすぐりの豆を「初めまして」の人間に、ひょいと渡してくださる工場長の器の大きさを思います。部下たちの本気を、そうやって引き出しておられるのですね。

変わらないために、変わり続ける

京都に住み始めた頃に、「たかだか100年くらいの店を、京都では老舗とは言わない」と注意されたことがあります。

大極殿本舗は創業135年の菓子屋で、喫



菓子、甘味に使う豆の一部

茶は20年弱の店です。が、その存在感たるや、創業数百年の老舗とも張り合うのではないかと、勝手に推測しています。

なぜならその店は、京都に来ないと入れないし、京都が京都市だった頃の気配が大切に守られています。かと言って、旧くならない。人を惹き付ける魅力に満ちています。高倉店に通うスイーツ男子グループや、おじさんのお一人様にも頷けます。

「帰りしな、お客さんの顔が良くなって、店の出口で『おいしかったね』と帰らはったら、ほんまもんやと思てます。そんなお客さんが何人おられるか、毎日お顔を見ています」と。ワクワクと飽きさせない先駆者のオリジナリティの裏に、誠実とか実直とか生真面目とかいった古来の京都人氣質が、大切に守られています。

大極殿本舗 栖園、土日祝日の並ばなければ入れない日は、観光のお客さまにお譲りして、私はこれからも平日夕方の高倉店か、朝一番の六角店に通います。

■大極殿本舗 六角店 甘味処 栖園
京都市中京区六角通高倉東入ル南側
TEL 075-221-3311 水曜定休