

七魚

生み出され、育まれ、伝えていく名物しそ餅

初夏の風物詩、梅干し作りに欠かせない赤紫蘇。古来、気の巡りをよくする生薬「蘇葉」として用いられ、暑い時期に減退しがちな食欲に喝を入れる独特の香気が特長です。そんな赤紫蘇の葉を使った名物「しそ餅」なる和菓子があると聞き、嵯峨野を訪ねてみました。

丸太町通に面して建つ和菓子の店『嵯峨嘉』には、休日ともなると朝からお客様がひっきりなしに訪れます。早い時間に売り切れる季節の和菓子もある中、「看板商品のしそ餅だけは切らさんようにしています」とは一代目当主の島田嘉寛さん。

こし餡を道明寺餅で包み、塩漬けにした赤紫蘇の葉でびつたりとくるんだしそ餅は、正式名を『しそ餅「梅』』と言います。梅は味のことではなくサイズのことです。「大粒の梅干しと同じくらいの大きさやから」。生菓子としてはやや小ぶりである理由は、その誕生のいきさつにあります。今を遡ること50年前、当時は和菓子の卸業を営んでいた初代の嘉勝さんが、店舗を持つにあたり何か看板商品を作ろうと、赤紫蘇に包まれた寿司をヒントにしそ餅を考案。ご近所さんに食べてもらつた

ところ、意外にもお酒好きの男性からも好評で、「もっと小さく」という求めに応じてこの大きさに。2年後、現在の場所に店を構えて以来、しそ餅「梅」はこの店の看板を担つてきました。

嘉寛さんは京都の和菓子店での修行を経て店を継いでからは、自家製餡の食感に独自の工夫を凝らし、餅とのバランスを調整。甘さも控え、より洗練された味わいとなりました。気温によって食感が変動します。道明寺餅は天候を見ながら水分を調整。「それ以上に気を使うのは赤紫蘇の葉で、発色良く、香り高く、菓子の邪魔をしない薄さが大事なんです」と嘉寛さん。

時間が経つと香りが失われ、紫蘇の葉が黒くなってしまうので賞味期限は2日間。ここでしか手に入らない、日持ちもない、繊細な生菓子特有の特別感が、ファンの心をより深く捉えます。

さて、持ち帰ったしそ餅の箱を開くと、ふわりと立つ紫蘇の香に、思わず深呼吸。常温で頂くと、塩氣のある赤紫蘇と餅、あつさりしたこし餡が口中で渾然一体となり、そのバランスの妙に二つ、三つと止まらない美味しさです。残りを冷蔵庫で一晩冷やすと、ややシャキッとした道明寺餅の粒感と冷たい餡、紫蘇の風味のコントラストがよりクリアになり、暑い夏にはいいにも好適。最後に、ご主人が常連さんから聞いたという内緒の食べ方を試してみると…! 生菓子に対して邪道だとは思いながらも、しそ餅の持ち味が生かされたアイデアに膝を打つて感嘆。この食べ方はなぜ

しそ餅「梅」は通年販売。何ともあれ、購入した日に新鮮な風味を味わいたい。



赤紫蘇の葉の中央の太い葉脈は繊細な食感を損ねるため、一枚一枚丁寧に取り除いて使う。



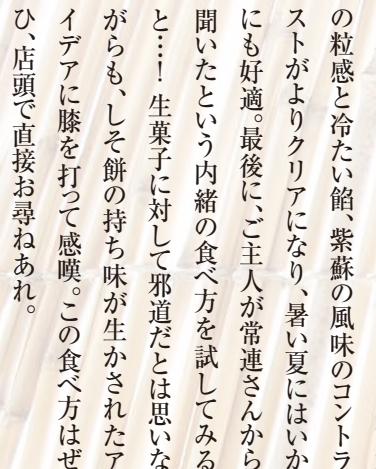
道明寺粉は「粘りを持たせながら、粒々とした食感を残す」ために2種類をブレンドする。



御菓子処 嵯峨嘉 当主
島田 嘉寛さん

「しそ餅は通年商品だからこそ、いかに同じ味を安定して作っていくかが難しい。日々、勉強中です」と嘉寛さん。すでに「後継ぎ宣言」をしてくれているという息子さんは現在小学5年生。50年後、この店の看板商品の物語には、どんな逸話が加わっているのか楽しみです。

店内に並ぶ季節の菓子の中でもイチゴ、ぶどう、栗と旬に合わせて中身が変わるフルーツ大福は、しそ餅に並ぶ人気商品。



御菓子処 嵯峨嘉
京都市右京区嵯峨嵐山御所の内町35-15
TEL 075(872)5218