

1

さつま焼

サツマイモをかたどって
愛らしく、ほのぼのと

◎原材料
砂糖・小豆・小麦粉・卵・水飴・
重曹
◎価格
1個145円
6個入り930円
10個入り1,650円
◎日もち
1週間

創業は明治30年。奈良町の中心でひと筋に作り続ける「さつま焼」はサツマイモをかたどった焼き菓子で、店の看板商品となっている。北海道産の小豆をあっさり炊き上げた自家製こし餡を、小麦粉と卵で練った薄い皮で包む。サツマイモに似せて、菓子職人がひとつずつ昔ながらの手仕事で形を整え、竹串に刺して回転させながら、ほんのりと焼き色をつけていく。

製造を^{さいは}採配する4代目の野崎勝義さんは「代々の味を守りながらも、今の若い人の口に合うよう、しつとりとした柔らかめの餡に私の代で変えてみました。将来は餡種の種類も増やしてみたい」と試作を重ねる。約120年のさつま焼の歴史を受け継ぎつつ、独自の創意工夫で味の進化を模索している。



竹串以外の素材も試したが途中ではがれ落ちてしまうことが多く、断念。昔ながらの道具を使う製法に落ち着いた。



添加物を加えず、くどさのないあっさりした味。茶席でも好まれる。

二

奈良饅頭

饅頭のルーツは奈良にあり！
焼饅頭に変えて名を受け継ぐ

◎原材料
砂糖・黒砂糖・白餡・赤餡・
蜂蜜・小麦粉・卵・水飴・炭酸
水素ナトリウム・けしの実
◎価格
林と鹿1組350円
6個入り1,200円
10個入り1,990円
◎日もち
1週間



赤餡の林柄と白餡の鹿柄の焼印入りの饅頭は、奈良土産にふさわしい。

「奈良饅頭」は室町時代、中国から渡来した林淨因（りんじゆいん）が奈良で初めて作つたとされる。「当時の饅頭はあんこの入った蒸し饅頭だったそうです」と語るのは15代目の竹村はつ子さん。1701（元禄14）年創業の「千代の舎竹村」の主が奈良饅頭を今に伝え、戦後、焼饅頭にアレンジしてその名を受け継いできた。今なお味を守るのは、60年以上も焼き続けている敏腕の和菓子職人。季節ごとに生地のをかせ方や厚み、餡の硬さなどを工夫し、焼き上げた際に一番おいしい状態になるよう今も研究を重ねている。薄皮に餡が包まれただけのシンプルなお菓子だからこそ、丁寧に。トレードマークの焼印は赤餡の林柄と白餡の鹿柄。奈良らしさにあふれた姿とやさしい甘さで、ほっこりさせてくれる。



味の好みは時代とともに変わるため職人は少しずつ改良を重ねている。焼印は二ひとつ丁寧に押している。

三

献上三笠

大きな三笠が受け継ぐ
皇室献上という誉ほまれ

◎原材料
薄力粉・卵・上白糖・膨張剤・
粒餡
◎価格
袋入り1個810円
箱入り1個1,026円
箱入り2個1,944円
◎日もち
夏場 4～5日
冬場 1週間

笠を三つ重ねたように見えることから、三笠山とも呼ばれる若草山。「献上三笠」の大きくなだらかな曲線は、若草山の美しい稜線を思わせる。銅版で焼き上げる生地はふんわりとやわらか。最高級の北海道産の小豆を用い、独自の手法で加熱することにより、小豆本来の風味を生かす。素材選びへの徹底した姿勢と、繊細な技術が生かされている。

大阪の老舗「鶴屋八幡」から分立し、明治31年に創業した「鶴屋徳満」。その後、昭和27年、今上陛下が立太子の御奉告で橿原をお訪ねになった際、「大きな三笠を」とのご所望により制作された。以来「献上」の名を冠している。4代目の高橋直嗣さんは「献上を名乗る歴史を知って、誉ある味わいを感じてほしい」と、当時の製法を守り続けている。



表面の状態を見極めて返すタイミングを計る。空気を含んだ生地はやわらかく、時間が経つほどしどろりする。



粒餡はしっかり甘い。甘くないとこの形にはならないという。

四

葛の里 葛湯

吉野本葛をより身近に
体になじむ優しいとろみ

◎原材料
砂糖・澱粉・葛澱粉・粉飴・
オリゴ糖
◎価格
1個152円
6個入り983円
◎日もち
6ヶ月



吉野本葛本来の風味が味わえる白のほか、おしろこ、抹茶、生姜の4種類をそろえる。

かつて、葛作りは農家の仕事だった。天極堂は、そうして作られた葛粉の集荷仲買として1854（安政元）年に創業した。明治3年から葛粉の製造を始め、以来、「吉野晒」の製法を守り続けている。

自生する葛の根を何度も水に晒して精製された葛粉は、世界でも最も良質な澱粉のひとつに数えられる。粒子の細かさが、口当たりの良さを生むが逆に澱粉の結合力が弱いという一面も併せ持つ。

そこで、吉野本葛の良さを残し、食べやすくした商品が「葛の里葛湯」だ。甘み付けには微粒子で優しい甘さの粉飴や、体になじみやすいオリゴ糖を用いている。「吉野本葛に普段から親しんでもらいたい」と、リテールマネージャーの植松英樹さん。奈良本店では、バリエーション豊かな菓子や料理を用意し、吉野本葛の魅力発信に努めている。



天然素材の葛根から自然のままに取り出したものが吉野本葛。その滑らかで自然なとろみは、世界の流シラも注目する。

五

御城之口餅

秀吉も認めた伝統の味
城下町から販路を世界へ

◎原材料
砂糖・小豆・糯米・水飴・青大豆・
トレハロース・寒天
◎価格
6個入り9600円
15個入り1,500円
63個入り5,770円
◎日もち
夏場2日、それ以外3日



効率を求めすぎず、実直に。小さな1粒に職人技が凝縮されている。

1585（天正13）年、初代・菊屋治兵衛は郡山城主・豊臣秀長から珍菓を作るよう命じられ、秀吉を招いた茶会に餅菓子を献上。喜んだ秀吉は「鶯餅」の名を授けた。菊屋は郡山城大門から続く町人街の1軒目、城の入り口で売っている餅は後に「城之口餅」と呼ばれ、430有余年の時を重ねる。粒餡の丹波大納言小豆は大粒で品質に優れたものだけを集めるため、採れた畑によって火の通り具合が異なる。26代目の菊岡洋之さんは「炊きムラを抑えるため熟練の職人が勘を働かせて火加減や時間を微調整しているので、機械では炊けないんです」と職人芸を代弁する。

また急速冷凍技術の適用にも成功。糯米を蒸して餅を搗き、釜で練り上げる求肥の柔らかさも、国産青大豆きな粉の風味もそのままに封じ込め、販路を世界へと更なる躍進の機をうかがう。



選別しながらきな粉をまぶし、形を整える。餅炊き職人は親から子へと技を伝授し、2世代で老舗を支える。