

暮らしに寄り添う

吉野の山の宝もの

雄大にそびえ立つ吉野の山の奥深く、豊かな山の精気を蓄え、滋養に富んだ美しもの。白いダイヤ。とも称せられる吉野本葛の原料は、天然の葛の根そのものである。それは厳寒の頃、山に分け入った葛掘職人が、1本1本、掘り出したもの。掘るのも苦勞ならば、その先もまた苦勞。大変な手間ひまをかける「吉野晒」という古来よりの製法で、吉野本葛は仕上がっていく。キンと冷え込む真冬の寒さに手を凍らせ、根を砕き、地下水に晒し、澱粉を採みだして。不純物を取り除く作業を繰り返し、やがて真っ白な葛粉の姿があらわたとなる。晒しに晒して乾燥させて、心に入った根気仕事を2ヶ月ほど。それで1kgの根から採れるのは、わずかに100gばかりという。

吉野山の恵みの葛は、山同様にその歴史もはるか古代にさかのぼる。神武天皇東征の頃にはすでに、国栖人と呼ばれる山の民がいたと『日本書紀』にも記される。国栖人は葛の根から澱粉を取って里で売り、それが葛の名の由来とも。また、種を時かずに旺盛に育つことから「まか

ず」が「まくず」と変容して葛と呼ばれたとの説もある。『万葉集』にも詠われた秋の七草の一つであり、古くから薬用としても使われた。蔓は布の繊維に、葉は家畜の飼料に、根は漢方薬、花は二日酔いの薬にも。人々の暮らしに長らく寄り添い、滋味を添えてきたものである。

この本葛粉を使った葛菓子が、庶民に広く親しまれるようになったのは江戸の中期頃。お腹の底からはかばかと温まる葛湯、つると食感豊かな葛きり、口どけふわりなめらかな干菓子や葛まんじゅうなどが、今に至る人々の「口福」に。県東部や南部には、こうした様々な葛製品を作る店が今も数多く残っている。また、この吉野本葛の菓子を創製当時からほぼ変わらぬ自然製法で作られる名店が奈良にはある。豊かで上品な風合いを誇り、一つの手間も惜しまずに、山の宝を守り続けている。

再興 奈良菓子

時に置き去りにされたお菓子は、温かな救いの手を差しのべた人たちがいる。試行錯誤で再興させたその味は、かつてより滋味豊かに、もう一度表舞台に立ち、再び愛される。

十五

好み居傳坊

約140年ぶりに復活した
江戸時代の大和の名産品

◎原材料
糯米・胡麻・小豆・山椒・芥子
(けし)・味噌
◎価格
1個 1,200円
◎日もち
約1ヶ月



蓋には春日大社のお守りの絵柄を手描きで。「門前で商いをさせていただいている感謝を込めて」と松浦料理長。

春日若宮おん祭でお渡りに向かう大和士たちは馬に乗る前にお神酒をいただき、勤行の無事を祈願した。この「乗出しの祝」で酒の肴として出されたのが意傳坊。味噌、胡麻、芥子、山椒、小豆、糯米の6品目を練り上げた甘辛い御用菓子で、江戸時代には大和の名産として広く知られていたが明治維新を機に姿を消してしまった。

伝統ある名産品を2012年、約140年ぶりに復活させたのが老舗料亭の菊水楼。古い絵図などをもとに春日大社の監修を得て復元した松浦菊美料理長は「味噌と小豆の割合などに試行錯誤しましたが、春日大社の歴史あるお菓子を知ってもらいたい一念で取り組みました」と振り返る。神饌は麦粒大に丸めているが、一般には同じ材料でおかず味噌として販売しているほか、一部のコース料理に添えられる。



糯米、小豆、味噌は県内産。いずれも食材を奈良産でとるという計画だ。

十六

大安寺焼き餅

懐かしい味をもう一度
名物の餅を丁寧再現

◎原材料
糯米（佐賀県産ひよもち米）・
塩・小豆・砂糖
◎価格
1個120円
◎日もち
夏期は当日中
冬期は2日

大安寺の参道で長年売られていた焼き餅が、昭和初期に姿を消した。参拝の楽しみにしていた人々がそれを惜しみ「再現してほしい」という依頼が4代目の中西克之さんに舞い込んだのは平成17年頃のこと。文献をひもとき、当時を知る人たちから指導を受け、幾度となく試作を繰り返した。「はじめは米粉を使っていましたが、糯米をつくほうがいとわかってきました。試食していただいて、甘すぎる、あつさりしすぎ、大きさが違うといった感想から、ようやく今の味と形に辿り着いたのです」。

佐賀県産ひよもち米をしっかりと搗いた、なめらかな餅。白ザラメの甘みが勝ちすぎることなく、小豆の風味が前に出る餡。「再現して感じたのは、戻ってみることの大切さ。目まぐるしい現代、ゆったりとした時間の中で磨き上げられた素晴らしい技術や丁寧に取り組むからこそその価値は、今では得難いものです」。できたてを、店内で。ささ酒祭りなど大安寺の行事にも登場する。



生地は焼き色に「大」の焼印が映える。小豆の炊き具合による締まった餡は、甘さ控えめの、あつさり風味。

糯米をしっかりと蒸した柔らかい餅の中に、粒餡がたっぷり。



十七

ぶと饅頭

千数百年の時を超えて
神饌は奈良の名菓へ

◎原材料
砂糖・小豆・小麦粉・卵・白いんげん・膨張剤・コーン油
◎価格
1個216円
5個入り1,188円
◎日もち
6日



包み紙には、春日大社の社紋「下り藤」が用いられている。

「ぶと」とは、春日大社の祭礼で用いられる神饌のひとつ。遣唐使が持ち帰った唐菓子をもとに、江戸時代後期創業の「萬々堂通則」が春日大社から許可を得て戦後に復活。今様にアレンジした名菓が、このぶと饅頭だ。今では手土産などに重宝されている。

本来は、米粉に水を加えて練り、蒸してから菜種油で揚げるものだが、食べやすいように小麦粉を使用し、こし餡を包んでいる。油で揚げた後に、砂糖をまぶしているため、しっとり甘い。後味にはあっさりとした印象が残る。

「現代の嗜好に合わせて、軽い仕上がりになるようにコーン油を使っています」と、4代目の河野光敏さん。気候や湿度によって生地硬さが大きく左右されるため、理想の仕上がりを維持するのが難しいそう。



数十年使われ続ける木型。本来、神職の手で作られるひだ模様だが、ぶと饅頭には木型が大切な役割を果たす。

十八

女め夫おと饅頭

約60年ぶりに復刻した
伊勢参りのお土産名菓

◎原材料
小豆(丹波大納言)・砂糖・米粉
(奈良県産)・山の芋(青森県産)
・酒粕(奈良県産)・色素赤3号
赤102
◎価格
3個入り1,231円
12個入り4,925円
◎日もち
11月～3月 販売日より3日
4月～10月 販売日の翌日まで
抹茶などとセットで940円(店内)



奈良産の酒粕の風味と餡が夫婦のように引き立て合う女夫饅頭。

かつて伊勢参りの土産物として人気を博した「女夫饅頭」。桜井市黒崎地区の名産として江戸時代末の観光案内書『西国三十三所名所図会』に登場し、国学者・本居宣長も食したと伝わる大和の名菓だった。

だが、後に製造が途絶えていたところ、「大和隱国の里やまどびのころ店」が復刻を計画。地域の古老や作り手を訪ね、その調査をもとに奈良市の和菓子店「櫻舎」の喜多誠一郎さんが約60年ぶりに江戸の味を甦らせた。見た目はシンプルだが中は手のこんだ多層構造。紅白の薯蕷に練り込む山の芋も紅と白で使う部位を変えるなど、味を再構築して復刻させた。「大和隱国の里やまどびのころ店」の堀井清孝さんは「旨い和菓子を育んできたのも奈良が誇るべき歴史。味を口伝し、途絶えかけた歴史をつなげた」と話す。



粒餡とこし餡から成る二層構造。蒸し上がりを考え、皮の厚みを加減する職人技に機械の入り込む隙などない。