



懐かしい記憶



今から丁度40年前大学を卒業後、京都の烏丸松原を西に入った所にある“末富”という有名な京菓子司に菓子の見習いとして勤め始めました。学生らしい長髪を丸刈りにし意気揚々と京都に出発しましたがそんなに甘くはありませんでした。毎日朝から晩まで洗い物と倉庫のかたづけ。少しでも職人さんの技術を学ぼうとメモを片手にと意気込んで工場に出ても次から次へ洗い物、母から教えてもらった「鍋や皿は底裏を磨くべし」を実践し手鍋の底を思いっきり磨いてやりました。早朝誰よりも早く出勤し指示された段取りを全て整え少しはお菓手に触れるられるかと期待するも朝から床を磨けと。唇を噛みながらデッキブラシを握りました。薯蕷饅頭の材料につくね芋を使います。洗い物と床磨きの次は芋の皮むき。なれない包丁で剥いていると手の甲や二の腕が痒くて痒くて苦勞しました。それでも半年ほど経つとカラオケでの体育会系宴会芸が奏功したのか職人の方とも打ち解けやっとならば教えてくれるように。宴会芸も大切ですね。

日曜日は朝の仕上げと裏千家様表千家様藪ノ内千家様等に菓子を納めると午後から暇を頂きました。京菓子処巡りをしていると中井幸太郎様という方に御出逢いしました。今はもう他界されましたが、京菓子の職人さんとしては第一人者で有名な方と聞いたのは後からでした。日曜になると毎週その方のところへ伺いあれこれ色々な事を教えて頂きました。

今考えると理屈っぽい生意気な大卒のあんちゃんが毎週表れさぞ迷惑だったろうと思います。今梅林堂の餡づくりの考え方の基本は実にそこにあります。塩豆大福の漉し餡が本当に美味しく出来るのもその方のお陰です。一言で言えば餡に対するこだわり、やさしさでしょうか？

それを教えて頂いたのです。小豆の良し悪し、水の使い方、銅鍋の形状、權の入れ方、熱の入れ方、熱の抜き方。とは言え、どこの若造だか分からぬ私に色々教えてくれた「こころ」はどこにあるのでしょうか。今でも感謝の気持ちで一杯ですが中井様のご恩に報いる為にもよりもっとお菓子の美味しさを追求していかねばならないと思います。中井様から言葉で聞いたことはもちろんなのですが、京菓子を愛していたからでしょう、そして見る人食べる人に喜んで貰いたいとそう思っていたに違いないと思います。日々出来た餡を見るたびお菓子を教えて下さった方々のことを思い出します。

梅林堂 店主



このおいしさ もっともっと知ってほしいから

毎月22日は 塩豆大福の日

塩豆大福 6コ入 2割引

900円のところ 720円(税込)

つぶ餡塩豆大福

8月の「塩豆大福の日」限定商品 4コ入 640円(税込)