

十一

きみごろも

淡雪のように繊細な卵白は
一子相伝の「手だて」の技で

◎原材料
鶏卵・砂糖・蜂蜜・寒天
◎価格
1個118円
10個入り1,296円
30個入り3,780円
◎日もち
9月～5月 3日以内
6月～8月 2日以内

明治時代の初め、初代が創案した「きみごろも」。雪のように繊細に泡立てた卵白が黄身の衣に包まれ、個性が際立つ宇陀の名菓として名を馳せる。味の生命線を握るのは卵。産んでから3日以内の新鮮なものを厳選している。卵白の泡立てには一部に機械も導入しているが、7～8割方は創業時と変わらぬ手だてに委ねているという。3代目の堀井義之さんは「機械を使うとももの数分で泡立ちますが、固くポロポロとした泡しかできません。だから時間をかけて、家族で何度も交代しながら作っています」と昔ながらの製法で暖簾を守る。

メレンゲに砂糖、寒天、蜂蜜を加えて固め、卵黄をくぐらせて焼いたシンブルなお菓子は、現代人の味覚に寄り添い、甘さは少し控えめに。東京の奈良まほろば館でも週1度だけ販売されるようになった。



卵の鮮度が命。卵の力が弱まる夏はなかなか泡立たず職人の苦勞も増す。



薬師寺の管主だった高田好胤師もよく店を訪れた。淡雪のように優しく、優しい食感に魅せられる人は今なお多い。

十二

本葛湯

本葛粉だけの白いダイヤは
優しい風味で心をほぐす

◎原材料
本葛粉・砂糖
◎価格
1個216円
10個入り2,484円
(本葛湯は東大寺前店のみで販売)
◎日もち
1年



ほのかな甘みの「本葛湯」は甘味、生姜、抹茶、小豆味の4種。

葛根を砕いて白く精製した葛粉。黒川本家の初代は1615（元和元）年、吉野から取り寄せた葛根で葛粉を作り、朝廷に献上した。その希少さゆえに「白いダイヤ」とも呼ばれる葛根。採取専門の職人が山に分け入り、自生する根だけを集めてくる。

精製工程では、晒す回数を最小限にとどめて純白を引き出す。晒しすぎなのは、根に含まれる本来の成分や風味を大切にするため。江戸の初めから受け継ぐこの精製技法は、創業から400年以上たった今も変わらぬ老舗の矜持だ。

豊かな風味をとどめる本葛粉は有名料亭や和菓子店から名指して注文を受けることも多く「和食の文化を支えている」という使命感に似た思いで、昔ながらの製法を守っています」と常務取締役の黒川健さん。本葛粉と砂糖だけの「本葛湯」は優しい風味で心と体をほぐしてくれる。



寒冷な気候と良質な水が吉野本葛の製造を支える。無色透明な葛粉は変幻自在に姿を変えて料理の名脇役に。

十三

献上銘菓 松風

戦国武将に寵愛された
「天下第一のせんべい」

◎原材料
砂糖・小麦粉・卵・蜂蜜・けしの
実・膨張剤
◎価格
長丸3,240円
半丸1,728円
円錐810円
◎日もち
1ヶ月



芳ばしく硬い。「これを割ってストレス解消に」と福岡さんは笑う。

豊臣秀吉に仕え「賤ヶ岳の七本槍」として知られる平野権平長泰公に献上したところ、天下第一の大きさと味覚に感激。直径約54cmという、類まれなせんべいに授けられた名前が「松風」だ。

1603（慶長8）年9月の創業以来、備長炭の窯で1枚1枚焼き上げる伝統が、連綿と受け継がれている。小麦粉、白ザラメ、蜂蜜、全卵を丹念に混ぜて寝かせた、シンプルな生地。「振り松風」とも呼ばれるのは、焼き上がるまで10分以上、特注の鉄板を振り続けることによる。だからこそ5mmもの厚みがある生地にムラなく火が通り、独特の気泡跡が生じ、美しい餡色を成す。「先様に必ず覚えてもらえらるからと、出張先への手土産は松風と決めている方もいます」と19代目の福岡真入さん。

特注の焼き窯、備長炭、鉄板と、必需品が手に入りにくくなってきたが、製法は揺るがない。「少しでも味が変われば気づくほど何十年とご虫貞にしてくださいのお得意様方の、期待に応えたいですから」。



表面には、けしの実。まんべんなく焼けるよう、その道40余年の職人が重い鉄板を手で振り続ける様は圧巻だ。

十四

栗羊羹 柚づと

山の恵を詰め込んだ
柚人からの贈り物

◎原材料
小豆・白ザラ糖・寒天・栗
◎価格
1本1,080円
2本入り2,376円
3本入り3,456円
◎日もち
常温で半年

江戸時代末期、西林善平氏が茶店として創業。以来、「西善」の愛称で親しまれ、3代目の西林宗幸さんが正式に「西善」の名を看板に掲げた。

東吉野の清らかな水を生かし、伝統の製法で作る「柚づと」は、小豆を炊くところから手作りするこだわりの栗羊羹。年間を通して製造されるが、新小豆を使ったものは、風味が良く、美しい紫色が映え、とくに秀逸とされる。小豆は北海道産、栗も国産にこだわり、また時期により、吉野で採れる栗を使用することもある。

「餡の煮詰め具合で、甘さと舌触りが決まるので、気温や湿度に合わせて、火加減や時間を見極めています」と西林さん。ちなみに「柚づと」とは、山からのお土産という意味。それは、自然と伝統を守ってきた先人からの贈り物でもある。



銅鍋を用い、焦げ付かないよう、かき混ぜ続ける。泡や表面の状態を見ながら、最適な煮詰め具合を判断する。



作りたてより、1ヶ月ほどおいたほうが、味が落ち着いておいしくなる。