

「半熟松風」が誕生 伝統の京和菓子を現代風にアレンジした

京西陣菓匠 宗禅有限会社

代表取締役社長 山本 佳明さん



山本 佳明さん

最高峰の技で作り出す「上技物あられ」

京都を代表する織物の町、西陣に店を構える京西陣菓匠宗禅は平成12（2000）年、代々あられ作りを生業としてきた職人家系の四代目・山本佳明さんが創業しました。洋菓子の普及に伴って、数十年来和菓子の市場は縮小の一途をたどっています。あられやせんべいも例外ではありません。そうした中であって、山本さんが創業した背景には、「日本の伝統的な食文化として、あられを後世に伝えていきたい」という使命感がありました。

宗禅が大切にするのは、オートメーション化された機械による製造とは異なり、職人が熟達の技と時間をかける手仕事です。「洗米から始まって、乾燥、焼き上げ、味付けまで、米の状態やその日の気候を考慮し、絶妙のタイミングと時間で手を加えることで、本物のあられができあがります」と、山本さん。宗禅を代表する逸品「亀」は、作り上げるのに7日～10日も要するとのこと。こうして手間を惜しまず作られるあられは、最高峰の技と味を持つことを示す「上技物あられ」の称号を獲得。皇室への献上品としても愛されています。

これらの最高級品はもちろん、人々がふだんの生活で楽しめる大衆品まで、幅広いあられ・せんべいを提供できるのも、全製造工程を自社でまかなう宗禅の強みです。



風情ある西陣織の町に佇む店舗

町家造りの茶房で洋風和菓子を生み出す

販売するだけでなく店舗でもあられを楽しめるようにと、築130年の京町家の本店を改装して開業したのが、「京町家茶房宗禅」です。「当初は、茶房でもあられやせんべいとお茶だけを出していたのですが、お客様から数々の要望を受け、メニューを増やしてきました」と、

農林水産物の活用

山本さん。「京パフェ」や「焼きアイス」など、宗禅流にアレンジした独創的なスイーツを喜んで食べるお客様を見るうちに、「現代の人々の口に合わず、次第に食べられなくなってきた日本の伝統的なお菓子も現代風にアレンジして新しい菓子にすれば、再び食べてもらえるようになるのではないか」。そんな思いが膨らんでいきました。そこから、「おこし」をアレンジした「京のお米ラスク」、ワインにも合うようにバジルやトマト風味を加えた欧風あられ「華玉」、お米を使って軽い食感に仕上げた洋風の「お米かりんと」など、斬新な和菓子を次々と生み出しました。

こうした試みの延長線上に始まったのが、「半熟松風」の開発です。ファンドを活用することで、あられ製造では使わなかったオープンや急速冷凍機などの設備を導入し、開発が可能になりました。



築130年の織屋を改装した茶房店内

冷凍技術で実現した新食感の「半熟松風」

元来「松風」は、小麦粉や砂糖、卵などの材料に味噌を加えて焼いた、京都に昔から伝わる和菓子の一つです。山本さんは、この「松風」に洋菓子のエッセンスを加えて新感覚の和菓子を作り上げました。

「開発にあたってまずこだわったのは、京都産の材料で作ることです」と、語った山本さん。あられ店である宗禅の特長として小麦粉の代わりに用いた米はもちろん、卵や牛乳も京都産を入手。さらに西京味噌や丹後産の大納言小豆も揃えました。

次に傾注したのは、舌でとろけるような食感を実現すること。「従来の松風は、やや硬めの食感。これではケーキなどを食べ慣れた現代の人の口にはなじみにくいと考えました。そこで、米の性質を生かし、モチモチとしながらも、ふわっと軽い食感に仕上げたのです」。

何より画期的なのは、焼き上がった半熟松風を「急速冷凍」したことです。これによって、従来の松風には難

しかった長期保存が可能になり、旅行の土産物として提案したり、インターネットで販売することも可能になりました。しかし驚くべきは、保存性よりもむしろ、その「味」にあります。冷凍を施すと、焼き立てよりよりコクが増し、味わい深くなるのです。こうして完成した新生「半熟松風」は、瞬く間に評判を呼び、現在生産が追いつかないほどの人気を博しています。



急速冷凍することで「コクを増す」「半熟松風」

伝統の和菓子をアレンジし、次代に引き継ぐ

「半熟松風」の開発で培った冷凍技法を活用し、さらに新たな菓子も開発しています。例えば、わらび餅を凍らせた「凍りわらび餅」は、時間の経過とともに3段階の食感を楽しむことができます。

「これからもいっそう精進してあられ作りの技を磨きつつ、若い人にも食べてもらえるような新しいあられを生み出していきたい」と、意気込む山本さん。スナック菓子のテイストを取り入れたあられなど、独創的なアイデアは留まるところを知りません。「京町家茶房宗禅」で、手づくりあられ焼体験を実施するのも、子どもや若い人に「本物のあられ」が作られる工程を知ってほしいという思いがあつてのことです。

一方で、「松風」と同じく、消え行こうとしている伝統的な菓子をアレンジでよみがえらせ、次代に伝えることへの使命感にも燃えています。

事業概要

京西陣菓匠宗禅有限会社

<http://www.souzen.co.jp>

代表：代表取締役社長 山本 佳明

業種：製菓業（和菓子製造・卸・小売・飲食喫茶）

創業：平成12（2000）年11月11日

住所：〒602-8493 京都市上京区寺之内通浄福寺東角

猪熊町310-2

TEL：075-417-6670 FAX：075-417-6671