

賀茂川散歩と和菓子と歴史

学会場のある地下鉄国際会館駅から北大路駅までは、わずか6分。お天気が良ければ、或は夜の宴会まで少し時間があれば、途中下車して賀茂川散歩と洒落てみては如何でしょうか。

地下鉄北大路駅の出口1番（最も北側）を出て（今宮通り）、右に折れるとすぐに賀茂川です。この辺りは春の桜の名所で地元の人々が花見をする場所です。向かいには植物園で河原に沿った半木（なからぎ）の道が見えます。河原西岸を北へ歩くと最初の橋が北山大橋、次が上賀茂橋、そして御園橋（みそのぼし）を東に渡ると上賀茂神社で、ここまで約25分の行程です。上賀茂神社の正式名称が賀茂別雷（かもわけいかづち）神社であることを知ると、上賀茂橋ではなく御園橋が神社への橋であることに納得いくでしょう。バスロータリー先の鳥居に入ると次の鳥居までの参道が神事の際に流鏝馬を行う馬場となります。次の鳥居で神社内陣へ入りますが、お薦めは鳥居の東のせせらぎです。大きな歌碑に紹介されているようにこれが百人一首、藤原家隆の、風そよぐならの小川の夕暮れは禊ぞ夏のしるしなりける、に謳われた「ならの小川」です。私はずっと奈良にある小川のことだと思っていました。このせせらぎの源流は上賀茂神社の裏手の神山（入山禁止）の中腹にあり平安遷都以前から滾々と神社内を流れ、神社を出ると明神川と名を変え、すぐに東に向かい神官らの住まいであった社家の前を通ります（この社家町の家並みは見る価値のある風情です：文化財保護地区指定）。

バスロータリーのすぐそばにある「**葵家**」さんはいつも名物の焼き餅を買う観光客で賑わっています。神社の神紋にちなんで葵餅というのが正式名称です。1個からでも買えるので気軽なおやつに最適です（個人的には、きな粉のおはぎがお気に入りです。日曜日の夕方を買って、月曜日に手術室でランチとしてこっそり食べています。おはぎとコーヒーってどうしてこんなに合うのでしょうか）。しかし、焼き餅のお薦めはロータリーの反対側の「**神馬堂**」です。親子で、昔ながらの手作りをされているので数に限りがあり、午前中には売り切れて、お店は閉まります。神馬堂の焼き餅が買えたらすごくラッキーって感じですね。

地下鉄北大路駅から賀茂川に出て河原を逆に南へ歩くとおよそ3.5キロ、1時間の散歩で京都一の繁華街、四条大橋にまで行けます。南の最初の橋が北大路橋、次が出雲路橋で京の七口の一つ（鞍馬口或は出雲路口と伝えられる）です。歌舞伎創始者と言われる出雲阿国は出雲路橋当たりの生まれ（神社の巫女）との

言い伝えがあります。この橋を東に渡ると、下鴨神社（賀茂御祖神社：かもみおやじんじゃ）まで10分です。後醍醐天皇による建武の新政に反乱を起こした足利尊氏が楠木正成との戦い（下鴨神社の糺の森付近での糺河原合戦）に敗れ、丹波から九州まで逃れる際に西に向かって渡ったのがこの橋です。この橋を渡っていた時の足利尊氏はまさか後に自分が征夷大將軍になるとは思ってもいなかったでしょう。下鴨神社手前の下鴨本通沿いの「亀屋栗義」さんは古くからの甘味屋さんでみたらし団子が有名です。神社のみたらし池に湧き出す泡を象ったとも、ヒトの五体を表しているとも言われますが、一番端と2つ目の団子の間が少し離してあるのをいつも不思議に思いながら食べてます。

また出雲路橋から西へ5分で上御霊神社です。ここの鳥居の前には応仁の乱勃発の地との碑が建立されています。東軍の畠山政長が陣を構え、西軍の畠山義就が攻めて（御霊合戦）、果てしない応仁の乱が幕を開けました。鳥居傍の和菓子屋・「水田玉雲堂」さんは、応仁の乱の頃からの老舗で、500年以上受け継がれてきた素朴な古式煎餅の「唐板」を販売しておられます。

出雲路橋からさらに南に向かうと葵橋、そして小さな出町橋です。出町橋を西へ行くと出町商店街の老舗和菓子屋さん「出町ふたば」があります。豆餅が有名ですが、いつも大行列で最低1時間は覚悟が必要です（伊勢丹や高島屋のデパ地下でも買えますが夕方は売り切れのことが多いです。本店では5個以上なら電話予約できるようですが、私はいつも午前10時までに買いに行きます）。出町橋を過ぎると、高野川と賀茂川が合流する三角州や子供に人気の飛び石の亀の橋が見えて来ます。ここから賀茂川が鴨川となり賀茂大橋をくぐります。疲れたら賀茂大橋（今出川通り）を東に渡ってすぐの京阪出町駅から電車に乗れば京阪四条までは10分かかりません。

賀茂大橋を東へ向かい（徒歩10分）、京都大学のある百万遍の大きな交差点の1つ手前、万里小路今出川。この小さな交差点を北へ向かうとすぐに、テレビ番組で有名になった阿闍梨餅の「満月本店」があります。阿闍梨餅の形は比叡山で千日回峰修行を行う阿闍梨が被る網代笠を象っています。デパ地下でも買えますがいつでも行列ですので、新幹線の時間の余裕を見ておく必要があります。またこの交差点を逆に南に向かうとすぐに、200年近く金平糖だけを作り続けている「緑寿庵清水」です。皇族のお祝いの席でのお土産（ボンボニエールに入った金平糖）として使われていることが有名になってから多くの観光客が訪れるようになりました。どちらのお店も私の学生時代は、ボロボロの木造家屋でドアは外れかけたアルミサッシでしたが、いつの間にか瀟洒な和風店舗となり、店員さんもこじやれた和装の制服を着るようになりました（昔は白い割烹着のお

ばあさんが一人)。

さて、賀茂大橋を超えて、なおも河原西岸を下ると京都府立医大の傍を通ります。キャンパスのない建物ばかりの小さな敷地ですので鴨川の存在が心を洗ってくれました。人口 150 万の大都市の中心にこのような清流が流れていることは奇跡でしょう。ここは大学(療病院)ができるまでは墓地だったそうで、未だに京都府庁の役人が府立医大への出向辞令を受け取ると、4 月から墓場勤務や、と悲しげに言うそうです。その心は、本庁勤務ならそっくり返って仕事ができますが、墓場勤務では患者さんからのクレーム対応に追われる、だそうです。府立医大前の鴨川にも飛び石の亀の橋があり、インスタ映えするのでよく外人観光客が写真を撮っています。私は毎日この亀の橋を渡り続けて30余年です。次の橋が荒神橋。この西詰南側にあった喫茶店リバーサイドは店主が東映とコネを持っており府立医大傍の鴨川河原でよく行われるテレビや映画の撮影の時の俳優さんの休憩所でしたが、今ではロケバスに取って代わられました。京都が舞台のテレビドラマの撮影は今でもよく見かけます。

荒神橋を超えて河原沿いにある保育園を過ぎると大きなマンションがあります。ここから丸太町橋までの河原は江戸時代には三本木という遊郭のあった地域で、のちに桂小五郎の妻となる幾松が芸妓をしていた遊郭吉田家の跡地です。近藤勇が宿改めと称して乗り込んで来た時に、まあ一杯、とお酒を勧めて、私と杯を交わせないと新撰組組長も小さい男や、と時間を稼いで桂を逃がした話は有名です。桂は宿の東窓から当時蘆の茂っていた河原を通り抜け鴨川に入って南の五条大橋の袂まで逃げ、その辺りに多くいたホームレスに紛れて身を潜め、その後幾松が女中におにぎりや衣服を運ばせ、後日、出石へと逃れます。このエピソードからもわかるよう幾松はかなり強い女性で、後には桂小五郎を、また彼の死後には松下村塾の後輩たちを困らせるような事件を数々起こして無理やり尼さんにされています(この点は、坂本龍馬の妻、おりょう、と同じですね)。

次の丸太町橋の西詰南側に古風な洋館があります。現在はスポーツジムとなっていますが、京都女紅場(にょこうば)という明治初期の女性教育機関のあったところで、同志社大学を創設した新島襄の妻、新島八重が作りました。NHKの大河ドラマでも登場しましたが今でも石碑が橋の西南の角に残っています。ちなみに丸太町橋は、もともと三本木の遊郭に遊びに行く人達のための専用の木橋だったそうです。

この先は、二条大橋、御池大橋、三条大橋、と来て四条大橋まで、もう1.5キロです。

二条大橋を過ぎて、御池大橋から西を見ると、かつて長州藩邸だったホテルオークラ京都が近くに見えます。さらに南に 200 メートル歩くと三条大橋です。

三条大橋は東海道の起点で西詰には東海道中膝栗毛の弥次さん喜多さんの像があります。この付近の河原は江戸時代以前は三条河原と呼ばれ、処刑・さらし首が行われた場所で、石川五右衛門、豊臣秀次の妻子侍女 39 名、さらには石田三成も処刑されています。

三条大橋から三条通りを西へ 100 メートルも行くと北側に「池田屋騒動の碑」が居酒屋の前にあります。長州藩の尊王志士らの会合を探り当てた新撰組が切り込んだ池田屋事件の舞台跡です。その際に松下村塾一の英才と謳われた吉田秀麿は一旦新撰組の囲いから逃れ、わずか 200 メートル北の長州藩邸に助けを求めに走るも新撰組預かりの会津藩との正式な戦になるのを恐れ、門を開けてもらえなかったのも、一人再び池田屋に舞い戻り討ち死にしています。このような勇敢な侍が当時の長州藩には多数いたからこそ明治維新が成ったのでしょうか。それにしても池田屋から長州藩邸までが走れば 1 分もかからないほど近かったのには驚きます。ちなみに、戊辰戦争の際に江戸郊外で官軍によって処刑された近藤勇の首は、後日ここ三条河原でさらし首となっています。池田屋事件のリベンジでしょう。

三条大橋から四条大橋までの河原縁には夕方ともなると数多くのカップルが肩を寄せ合い座っています。昔、このカップル同士の平均間隔が 7 メートルである、という京都大学大学院生の修士論文がありましたが、今ならイグノーベル賞ものですね。四条大橋西詰の風情ある建物は日本で最古の現役エレベーターのある東華菜館です。

それでは皆様、今宵は四条から木屋町・先斗町に流れて京の風情をお楽しみ下さいませ。

賀茂川散歩に出てこないお薦めの和菓子

麩嘉 笹巻

こし餡を生麩で包んだ饅頭を竹の笹で巻いており、夏の暑いころに冷たい麦茶との相性は抜群です。多くの店で作られていますが、元祖は京都府庁（もとは京都所司代があった）の近くに本店のある麩嘉さんです（地下鉄丸太町駅から徒歩 10 分）。創業以来の風情ある建物で作られており、本店でお求めする（予約必要）ことをお勧めしますが、錦市場に近い支店や京都駅の伊勢丹 B1 でも買うことが

できます。2-3日しか日持ちしないので京都に来られた時にしか買えないという点で京土産にお勧めします（夕方には売り切れていること多し）。

40年くらい前に、京都市長が食品製造業者による井戸水の使用を禁止する議案を市議会に提出した際に、麩嘉の亭主が、自主的に衛生検査を行って伝統的な製造法を守っており、うちの店より歴史のない市役所に文句を言われる筋合いはない、との一面広告を京都新聞に出して、市長が議案の採決をあきらめたことがありました。菓子屋の大将が市長に勝った、と京都らしい逸話で当時とても話題になりました。

川端道喜 ちまき

京都で歴史と風格のある和菓子屋さんと言えば川端道喜さんと誰もが答えるでしょう。1503年創業（応仁の乱）で500年以上の歴史があり、未だに鎌倉時代と同じ作り方（変わったのは薪がガスになっただけ）をしているお菓子で、驚異としか言いようがありません。500年前の人と同じものを食べているのだと思うと不思議な感じがします。吉野葛のみで作られた薄味の水仙ちまきと、わずかにこし餡を混ぜた羊羹ちまきの2種類があります。本店（北山下鴨本通：地下鉄北山駅或は松ヶ崎駅から徒歩10分）に電話予約するか、週末の大丸と高島屋のB1の銘店売場にわずかに出されるのを買うしか手に入れる方法はありませんので、京都在住の方でも食べたことがある人は少ないようです。鎌倉時代から、経済の中心が武士に移り、経済的にひっ迫していた天皇家にも毎朝欠かさず朝食用のお餅を届け続けた（内裏御用達）ことに感謝して、御所には今でも川端道喜さん専用の道喜門があります。五月の節句や祇園祭の時には代々注文をしていたお得意さんしか買えないのも伝統と言えるのかもしれない。

最近はお正月に食べる和菓子として有名になった花びら餅の本家本元もこちらです。正確には御菱葩：おんひしはなびら、と言い、宮中では鏡餅と一緒に飾っていたようで、菱餅の中に白味噌餡と砂糖煮したゴボウが入った不思議な和菓子です。最近、1月2日にお薄と共にこの花びら餅を食べるのが我が家の正月のルーティーンです。

亀末廣 京のよすが（通称、四畳半）

干菓子が小さな木箱にこれでもかと詰め込まれたひたすら美しい和菓子です。カラフルなケーキも確かに食欲をそそりますが、日本人の心をとらえるという点ではこの色彩に優るものはないでしょう。今でいうところのインスタ映えするお菓子です。お薄との相性も抜群です。またこのお店には大納言という粒あんを竹筒に詰めただけのシンプルなお菓子もあります。冬場だけの季節限定ですので9月では手に入りませんが、これぞ日本一の粒あん、と餡好きにはたまらな

い逸品です。

築 200 年を超えるお店は風格があって学生時代に初めて訪問した時は緊張したものです。地下鉄烏丸御池駅のすぐ傍です（予約がベターです）。

笹屋伊織 どら焼き

300 年以上続く和菓子の老舗の一つ（8 代将軍徳川吉宗の時代）で、お薦めは、毎月 20, 21, 22 日の 3 日間（まさしく日本心臓血管麻酔学会期間中！）しか製造販売されない「どら焼き」です。弘法大師の月命日である毎月 21 日に東寺で行われる市「弘法さん」に合わせて作られ、もちもちとした薄皮とこし餡の相性は最高です。昔のまま竹の皮に包まれ、お坊さんの副食であったことから動物性たんぱくである卵は使われていません。月のうち 3 日間しか手に入らないと言われると買いたくなるのが人情で、伊勢丹・大丸・高島屋のデパ地下で買えます。この 3 日間にたまたま京都に来るというタイミングはなかなかないので是非ご賞味下さい。

田丸弥 白川路

ゴマ風味の御煎餅が評判ですが、デパートに出していないので観光客には買にくいお土産です。sesame-taste rice cookie として海外に持って行くと外人さんにも好評です。

田丸弥さんでの本当のお薦めは真冬の水羊羹：京の冬：です（申し訳ありませんが、9 月では買えません）。この水羊羹は、冷蔵庫などを使わずに、昔ながらの製法で冬の寒い深夜から明け方に野ざらしにして葛を固めて作るため、気温が確実に零下となる日にしか作れません。まさしく京の冬の底冷えが作り出すお菓子です。従って不定期で且つ暖冬だと作ることができません。明朝気温が下がって作れそうだと店主が判断すると予約していたお馴染みさんに、明朝作りますので明日中に取りに来て下さい、との電話が突然かかってきます。暖冬が続いていた頃には 3 年間作ることができず、4 年前に予約をしてすっかり忘れていた我が家に電話がかかってきました。今の時代に予約して 4 年待ちのお菓子があるなんて信じられないでしょう。お店のお知らせにも、お渡しまでに数年を要する場合があります、と明記されています。昨冬は暖冬で作れず、現在 2 年待ちです。生きているうちにもう 1 回食べられるのでしょうか？

おまけ：お薦めのケーキ屋さん

京都のケーキのレベルの高さはなかなかのものだと思っています。

Eat-in もできますので、詳細はインターネットで。

マールブランシュ

パティスリーエス

グランバニエユ

アッサンブラージュカキモト

シェラメール