

京都 銀閣寺

御菓子司

緑菴

哲学の道から法然院へ 散歩帰りに寄りたい京都の醍醐味

京都といえば、四季折々の美しい景色とその姿を色鮮やかに映し出す和菓子。そんな京都の世界を私たちに伝えるのが今回ご紹介する「緑菴」です。

「緑菴」は創業してから25年ではありますが、和菓子の世界に伝わる伝統を重んじ、お茶会でも鼠^{ひきき}にされるほどの実力派のお店です。ご主人がお一人で作られる和菓子の数々は甘さ控えめでお茶と

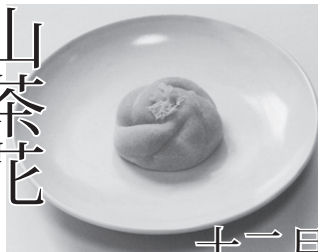
の相性もよい上品な味。そして、季節を感じさせる彩りの鮮やかさにも目を奪われてしまいます。

また、このお店の魅力は和菓子だけではありません。「緑菴」は銀閣寺から哲学の道を下ったところ、法然院の近くに位置し、お店の周りの景色が一年を通じて、訪れる人々に『京都』を感じさせてくれるのです。

季節を映し出す「緑菴」の和菓子たち

季節感が命の和菓子だから、お店で出される種類は約一ヶ月毎に変わります。この前はあったのに、今日行ったら全然違う和菓子が並んでいた、なんてことは当たり前。ここでは季節を先取りして、十二月から一月にかけて「緑菴」で出せる和菓子たちをご紹介します。

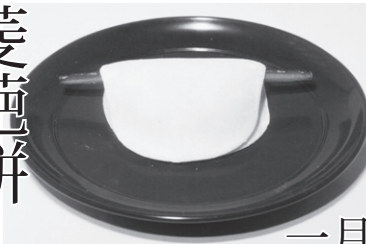
山茶花
さざんか



十二月

◀ 冬の花である山茶花をあらわした和菓子。柔らかな赤が美しい一品。

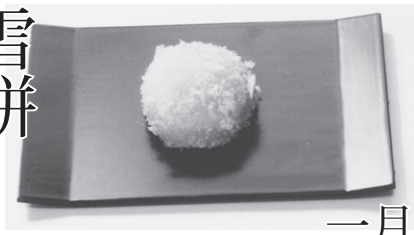
菱葩餅
ひしはなもち



一月

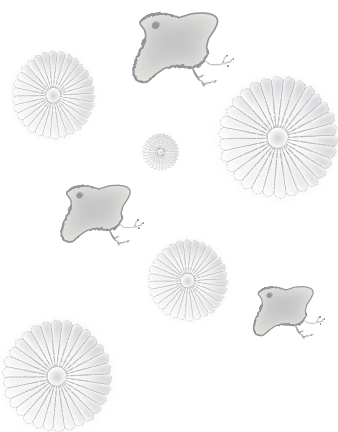
◀ 昔、御所で食べられていた京都の伝統的な雑煮。白味噌が塗られた餅でこぼろを巻いたもの。

雪餅
ゆきもち



一月

◀ 透き通るような餅の薄片に包まれた和菓子。繊細な雰囲気の魅力。



はみだし
すてーじ

隣の部屋の人が何かをリズムカルに叩いているのを止めてください。どうしたらいいですか!?
⇒あなたも隣の部屋の人に合わせて何かを叩きましょう！ きっと愛が芽生えるはず。

(経・3 リンゴ酸)
(愛で世界を変えたい編)