

あじやりもち  
阿闍梨餅本舗・満月は安政三年（1856年）創業の京菓子司。そんな満月で「番頭さん」と呼ばれ、周囲に親しまれているのが常務取締役の中嶋哲夫さん。そこで今回、15歳の頃、満月に住み込みで働きに来られ、以来50年以上も勤めておられる中嶋さんにお話を伺った。（米）

——阿闍梨餅の皮の食感の秘密は？

原料の配合と、餅米の加工の仕方です。お正月の餅は餅米を、水分をあてながら蒸して杵で突く。うちの場合は水分をあてないで、上か横から流れてきた餅米を、回っている石臼の中で突いています。秘伝になるのか秘蔵になるのかわかりませんが、原料の餅米を突きながら、回る石臼で更に擦る。石やから熱が入りにくいのと違いますか。せやからうまいことできてる。

それがね、原料いうものは不思議なもので、ほんまに作り方によって品質が変わる。それがその商品の特徴を生かしてくれる。せやから「阿闍梨餅を作るのにはどうしたらええかな、って今我々に餅米が質問してるわけや。それで歴史の間でさっき言うたように作られている。でもそれはまだ完成されていないかもしれない。もっといいものができるかもしれない。

「せやからやっぱりていねいに、にこやかに。にこにこして商品を作るのと、お客さんににこにこして売るのは一緒やで、て。」

——これからどういったものを作っていきたいか、将来の展望をお聞かせ下さい。

やっぱり完成し続けることやるな。完成と思わないことやるな。せやからもっともとおいしさを追求することやと思う。品数を増やすことは簡単にできる。でも食べ物なんやから、おのずと原料は知れてる。更に和の原料はもっと知れてる。



僕は原料の素材というものを大事にしたい。気一本というのか、そのものずばりのもってる生命力・特徴をできるだけひっぱりだしたい。そのものずばりの素材をあんまりいじめたくない。もう潰したり、砕いたりするスープも美味しいけれども、見てて可哀想になる。僕はね。せやし強制はしないけれども。おいしいおいしいならんかな〜と考え続ける。売れるとか売れんとかは知らん。お客さんもね。自分がおいしいと思うことが大事やと思います。

——「一種類の餡で一種類の菓子しか作らない」というモットーがあるそうですが、阿闍梨餅の餡の特徴は？

原料はね、小豆にお砂糖、水飴で、どれも一緒なんよ。名称は。せやけど、それぞれの配合でそれぞれの品質に合ったものを作らんといかん。

阿闍梨餅に仮に大粒の小豆が入ってたとして、食べてみたら、もごもごしますやろ。何でもかんでも考えずに阿闍梨餅を作るのはいかんし、やっぱりお客さんが一番食べやすいやろな〜と思うサイズに合わせてある。

せやけど、最中は直接乾いた餅で作った種に餡子つめさせてもらし、またそれで考えんといかん。白い小豆をこし餡にする満月の場合は、全部製法も違うし原料も違う。でも、小豆と砂糖と水飴には変わらない。せやから1つに1つずつ作るっていうのは当たり前。

——ありがとうございました。

# 満月

京菓子司



満月の商品は「阿闍梨餅」「満月」「京納言」「最中」の4品のみ。

看板商品は、大正期に二代目当主が開発した「阿闍梨餅」。阿闍梨とは千日の修行に耐えた僧に与えられる僧位のこと、その僧が被っていた笠の形をモチーフにしている。阿闍梨餅は餅米に水飴や卵素材を練り合わせた当時画期的な生地、丹波大納言小豆の粒餡を包んで焼いた半生菓子で、土産やお茶菓子として親しまれている。

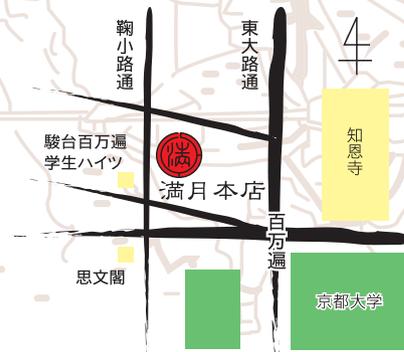
もう1つの看板商品となっているのが、丹波最上級白小豆のこし餡を包んだ焼菓子「満月」。明治期には旧九條公爵御用達にもなった銘菓で、現在は土日祝日に本店のみでの販売となっている。

満月では「一種類の餡で一種類の菓子しかつくりたくない」「材料の質を落とさず、値段は極力上げないよう努める」をモットーとしており、これらこだわりの積み重ねが、満月のお菓子作りを支えている。



▲阿闍梨餅（1個105円）。

営業時間：9:00～18:00  
定休日：不定休  
フリーダイヤル：0120-24-7373  
FAX：075-712-6885  
HP：http://www.ajiarimochi.com/  
所在地：京都市左京区鞠小路通今出川上ル



はみだし  
すてーじ

さいきん便秘です  
⇒本屋に行くといいかもかもしれませんね。

（農・4 名無しさん）  
（青木まりこ現象というらしい；編）