

# ロードレースと餡の味

御菓子司 一炉庵

**農** 学部正門から歩いて15分ほど、根津裏門坂の半ばに明治36年(1903年)から111年続く和菓子の老舗がある。御菓子司 一炉庵だ。由緒ある名店だが、店構えに派手さや気取ったところは微塵もない。

店を始めたのは京都の呉服商だった亀治さん。開業にあたり実家の茶室の名を取って屋号を一炉庵とした。それを引き継ぎ、商いの基礎を固めたのが娘婿の只一さん。世話好きで多くの人に慕われたという。それから三代目<sup>あきら</sup>暉さんと続き、現在店を切り盛りするのは四代目<sup>いさお</sup>の池田 功さんだ。

この四代目、じつは若い頃ヤマハのロードレーサーだった。「自分に菓子作りの器用さがあるとは思えず、継ぐ気はありませんでした」と笑う。

しかし和菓子百年のご先祖の思いが、きかん坊をサーキットから呼び戻す。鈴鹿で事故を起こし、契約解除。おりしも父親の暉さんが病に倒れ、母親から「戻ってきて」と電話があった。

以来一念発起して和菓子作りに精進した。その間、かなり苦労があったはずだが功さんは語らない。代わりに店頭の商品の味がすべてを物語る。その特徴は、品格だ。

じつはこの店、人工甘味料、酸化防止剤は使わない。だから日持ちせず、その日に売れる分しか作らない。地方発送はしない、とない尽くし。それでも客足は絶えず、常連がこぞって買いに来る。



Sweet arts of tradition and craftsmanship



一炉庵四代目店主の池田功さんと獣医病理学研究室の内田和幸准教授

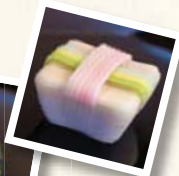
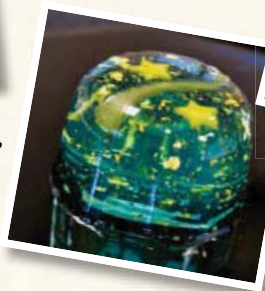
獣医病理学研究室の内田和幸准教授もそのひとりで、学生時代からこの店の<sup>ひいき</sup>鼻唄だ。「若い頃は和菓子屋さんに入るのにちょっと勇



気がいりましたが、食べたい気持ちが募って来てしまう」と話す。「見て楽しい、食べておいしい。自分への小さなご褒美です」。

しかし、コンビニで安価なスイーツが味を競う今日、こんな昔ながらのやり方で、果たして商いになるのだろうか。「志のある生産者が作る原材料と自分たちの技、そしてそれを理解してくれるお客様。この三つが揃えばいい」と功さんは動じない。「変わらぬやり方で、本物を食べていただく」。

見れば蓮の葉に蛙という梅雨らしい一品がウインドウに。蛙の傍らにちょこんと載せられた露の雫に職人の心意気を感じた。



## Information



◎お問い合わせ

御菓子司 一炉庵

住所:東京都文京区向丘2丁目14-9

電話:03-3823-1365

<営業時間>

9:00~18:00 火曜定休

