

第34回

お美堂さんはお御堂さん 御坊市 湖月堂

紀州の和菓子と文化を考える会 代表 鈴木 裕範
(元 和歌山大学経済学部教授)

イチヨウの葉が黄色に染まり始めるころ、決まって思い出す饅頭に、御坊市の本町商店街に店を構える湖月堂の「おみどうさん」がある。

ふるさとの和菓子19



【湖月堂 和歌山県御坊市菌247 ☎0738-22-2622】

▶御坊の町を語る湖月堂のお美堂さん



▲秋の日高御坊

おみどうさんは、寺内町にある浄土真宗本願寺派寺院日高御坊を指す。文政8(1825)再建の葺の勾配が美しい本堂は、まもなく2000年になる。この間、人びとのさまざまな思いを抱き止め続けてきた。湖月堂3代目小池佐左夫さんは、その御坊をかたちにした、それが、「おみどうさん」だった。



▲結婚を機に和菓子の世界へ 当主の小池さん

「おみどうさん」は、葉に似せた二枚の丸いカステラ生地を二枚貝のようにしたなかに、サツマイモの餡で包んだ求肥をはさんだ饅頭である。一見すると三笠饅頭に見えるが、葉が二葉つながっている点が異なる。「焼くときに生地と生地の大さき、バランスをとるのが技術」と職人は言う。カステラ生地にもこだわ

りがある。原材料はいも餡、卵、小麦粉、卵、砂糖、蜂蜜、寒天、それに餅粉。口にしたときのもちりした食感は、餅粉ゆえなのだ。葉がきつね色に焼き上がる、焼印でイチヨウの葉を、ひとつ、ふたつ、三つ押し、表面を飾る。小池さんは、夏は緑陰、秋に黄葉が心とませる、日高御坊境内の樹齢400年を越す大イ

チヨウでお御堂さんを表現したのである。「日高御坊といえば、大イチヨウです」。いも餡の「おみどうさん」をひとつ食べた、口のなかを、イチヨウの葉がひらひらと舞った。いも餡と求肥の甘さが、季節の訪れを告げる。「求肥はぎんなんの見立てです」。「おみどうさん」が湖月堂に誕生して10年近くなる。寺内町観光が語られ、旧家の当主に「お土産になる名物菓子を作れないか」と相談されたのがきっかけだった。当初ひとつだった葉は三つになり、表記は「お御堂さん」が「お美堂さん」に変わった。「地元にごたわり、菓子でこの町の魅力の発信に貢献したい」。お美堂さんはいも餡とつぶ餡の二種類がある。