



春庭良は1本1,155円、ハーフ578円。掛け紙のデザインもモダンで、当時でも有名な凝ったデザインが話題になったそう。

て、さらにびっくり。素材の組み合わせだけで、こんなにふっくら焼き上がるなんて。もっと簡単に作る方法はあるはずなのに、あえてそれはしない。しかも「バターやミルクを入れたらコクが出て、違った美味しさが出せると思いますが。でも、うちののはあくまで和菓子やし、入れません」と、きっぱり。先人から受け継いだ「大極殿の春庭良」の味を守っている。生地がものすごく黄色い理由も、むちっとした弾力も、あつさりした後味も、すべて合点がいった。これは、やっぱり正真正正

銘、和菓子なのだ。昔、手みやげやお茶菓子の定番として親しまれたカステラも、登場回数が増えたように感じる。しかし、「最近若い方がわざわざお求めになるので、とても嬉しいです」と奥様。ケーキに慣れた親しんだ世代には、昔ながらの素朴な味が新鮮なよう。「日にちが経ったものは、ブランドンやミルクに漬けても美味しいですよ。サイコロ状にカットして、抹茶やきなこをまぶしたりね。カステラは、自分流にアレンジして楽しめる面白いお菓子。ぜひ家庭の常備菓子にしてほしいです」と聞き、早速ためしてみようと持ち帰ったのに、あまりの美味しさに一本丸ごと完食してしまった。

大極殿 六角店 甘味処 栖園
地下鉄烏丸線四條駅 or 阪急京都線烏丸駅徒歩約12分
●京都市中京区六角通高倉東入ル南側
☎075-221-3311
9:00AM~7:00PM(イトイン)
10:00AM~6:00PM)
水曜休
地方発送可(一部商品のみ)
他に買える店:本店(☎075-221-3323)

カステラは洋菓子店でも、和菓子店でも販売されているが、少なくとも京都では和菓子だと思っている人が多いだろう。なぜなら、いち早く京都でカステラを売り出したのは、老舗和菓子店の「大極殿」だからだ。「明治初期に長崎で修業して、作り始めたと聞いています」とご主人。当時まだ知名度が低かった菓子ゆえ、まずは啓蒙活動から始めたそう。「こんな木製の焼き型で、焼いてたんです」と見せていただいた型は、焼印が付くように蓋がついたものなど様々。型は小ぶり、少し薄いように思う。当時は炭火と炭団で焼いていたというから、火加減が難しかったに違いない。その後、コクのあるもち米で作る水あめや、蜂蜜

大極殿六角店 甘味処 春庭良

栖園の
◎六角高倉
取材・文/内藤希子
写真/内藤貞保



季節ごとに、東の問登壇する
隠しは、もはや街の風物詩。
写真は意中用。他に正月用の
日の出、雷などの柄がある。





写真左/クロイソスオリジナルグラス6,300円は、音の高い工芸茶の美しさを堪能できる。写真右/キーマン紅茶にバラの花が咲く「紅紅8」は800円。龍や牛をかたどった工芸茶には、飾る楽しみも。

「花が咲いたら飲み頃です」とうやうやしく出てきた中国茶。聞けば、職人が手作りする工芸茶だという。待つこと数分。まん丸に束ねられた茶葉は、ふ

クロイソスの工芸茶

◎四天王寺前夕陽ヶ丘

取材・文/内藤泰子
写真/エレファント・タカ



ちよっとお高い中国料理店で、「花が咲いたら飲み頃です」とうやうやしく出てきた中国茶。聞けば、職人が手作りする工芸茶だという。待つこと数分。まん丸に束ねられた茶葉は、ふ

わっと深呼吸するかのようになり、菊の花のごとく葉を伸ばした。お茶そのものの味より、目で楽しむお茶だった。

ものから、キーマン紅茶がベースのものまで、バラエティの豊かさにも驚く。「きつとお飲みになったのは、福建省のものでしよう。本家本元は、汪芳生氏が発案したもので、「康藝銘茶」と呼ばれているんですよ」と代表の合田由佳さん。実は、1986年に安徽省黄山で自家茶園の銘茶「黄山毛峰」を用い、汪芳生氏が作ったのが始まり。中

国では外交用献上品として、大統領などVIPに贈られるほどの高級品だ。最近ではブームに便乗し、似たものが多く作られており、逆に本家である汪さんの茶葉は手に入りにくいぞ。



天然酵母の食パン1斤280円やバゲット各種が人気。デニッシュは10種類以上が並び、06-6774-5087

いには、「日本でぜひ普及させたい」と毎月通って汪さんを説得し、総代理店となったのだ。しかも、そのためだけに専業主婦から、会社を立ち上げたというから驚く。それほど汪さんと彼の作る康藝銘茶は魅力的だということ。「茶園は海拔1000mの山で、車を降りて1時間ほど歩くんですよ。汪さんは71歳ですが、今も現役で茶園に通って、作業されています」。

康藝銘茶は、茶葉と一緒に干日紅やバラなどが入れられ、それにより風味も少しずつ違う。形も様々で、開くと花がポンポンと飛び出してきたり、馬の形だったり、細工が本当に細やか。贈る人のイメージや好みに合わせて選べるのもまた楽しい。



クロイソス

地下鉄谷町線四天王寺前夕陽ヶ丘駅徒歩すぐ
●大阪市天王寺区六万體町4-18 カセタニビル1F
☎06-6771-0088
10:00AM~7:00PM
日曜休
地方発送可
他に買える店：なし

釣鐘を菓子で語り継ぐ。総本家 釣鐘屋

明治33年創業。今はなき四天王寺の釣鐘を模した菓子をつくる。小麦粉と卵、砂糖を使った生地、十勝小豆とザラメを炊いたこし餡が詰まった釣鐘まんじゅう1個110円。☎06-6771-0044 8:00AM~6:00PM (4/1~10/末は~8:30PM、日・祝~5:00PM) 不定休



飲んで 美味なる 水中花



工芸茶はその職人の手によって、1個200円~2,000円と幅が広い。飲み終えた茶葉は、フイリングラスなどに入れて水中花のように楽しむ。毎日水を入れ替えば、1週間もつ。



メツゲライとはドイツ語で「自家製ハム・ソーセージの専門店」という意味。クラシックが流れる店内には、イートインスペースも。

から驚き。これらのレシピは、ドイツを中心にフランスやイタリア、スイスなど、ヨーロッパ各地での4年間の修業によって習得したもの。伝統的な製法と味にこだわって作る楠田さんのハムやソーセージは、オープンして5年が経った今では、レストランで使われるなど料理人のファンも多い。しかし、イート

インもできる店には、取材時も自転車で来てワインとソーセージを食べている夫婦や、常連らしきおしゃれな年配の女性ひとり客など、すっかり「私のハム屋さん」として六甲道に定着している風景が。ホームパーティーではなく、パテを「今日のおかず」として利用できる、ご近所さんがうらやましい。



目印はイタリア国旗。ブルチーノ
イタリアの郷土菓子をメインに扱う洋菓子店。季節のフルーツを使った焼きタルト380円が人気。ビルの中庭には開放的なオープンテラス席があり、ゆったりカフェタイムも楽しめる。☎078-856-0777 10:00AM~8:00PM(イートイン~7:30PM) 火曜休&月曜不定休



商品はほとんど量り売りなので、いろいろ試せる。ホットドックや焼きソーセージの盛り合わせなどの軽食も。



メツゲライクスダ
JR神戸線六甲道駅徒歩約15分
●神戸市灘区高徳町2-1-1
☎078-857-5333
10:00AM~7:00PM(イートイン11:00AM~4:00PM)
水曜休(祝日の場合翌日休、他に不定休あり)
地方発送可(一部商品のみ)
他に買える店：なし



パテドカナル クラシック、パテドラングドコシヨン エピスターシユ、テリースドカナル...と舌を噛みそうなる名前のこちらは、フレンチレストランの前菜で出合う率が高いパテである。パテとはミンチ状にした肉を型に入れてオーブンで焼いたもの。鴨や豚、猪など肉の種類は様々だが、比較的どれもこつとりとした食感と凝縮された肉のコクが特徴的で、ワインと抜群の相性。カットしてお

メツゲライクスダの パテ各種

◎六甲道
取材・文/天見真里子
写真/大島拓也

皿に並べるだけで、立派な前菜になるので、特にホームパーティーの手みやげには人気のアイテムだ。なかなか日本のスーパーや精肉店ではお目にかかれないものだが、「ヨーロッパでは、街に必ずハム屋さんがあって、地元の人々はみんなそれぞれお気に入りのハム屋さん」があるんです。パテやリエットは、必ず並んでますね」。

教えてくれたのは、オーナーの楠田裕彦さん。彼が手掛けるのは自家製の食肉加工品。ショーケースには、ハムやベーコン、ソーセージなどおなじみのものから、豚の頭肉と血を合わせた黒いソーセージといった個性的な商品やサンドイッチまで、常時50種類近くの商品が並び、冬ならローストチキンやジビエ、夏にはアスピック(ゼリー寄せ)など、シーズン限定のものも多数あり、年間を通してのレパトリーは、約400種類という

決定、私の ハム屋さん



豚のレパーのパテに熟成した豚のタンを混ぜ込んだパテ735円(下)、鴨肉とフォアグラにピスタチオを入れた伝統的なパテ1,560円(中)など、量り売り。値段は各100g。

こんなときにはコレ! の定番みやげ32

何を贈ろうかなあと迷ったら、状況別、目的別でばっと探せる定番の手みやげ。味はお墨付きの関西32アイテムです。



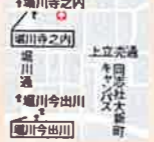
フランチア・アオキ屋のフルーツゼリー

季節のフルーツがたっぷり入った贅沢なゼリー。フルーツのみずみずしさとコンニャクゼリーのツルンとした嚼ごしは、相性◎。果物店ゆえ、新鮮さももつ。1個400円。●神戸市東灘区御影2-2-1105 ☎078-841-0302 9:00AM~8:00PM 日曜休



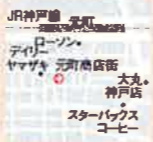
俵屋吉富 小川店のたわらやシュガー

小川店の茶房で使われているコーヒー・紅茶用の砂糖は、和三盆を使った打出型。店頭で手に入るのは小川店のみ。1箱5,250円。●京都市上京区寺之内通小川西入ル宝鏡院東町592 ☎075-411-0114 10:00AM~8:00PM (茶房~5:00PM) 火曜休



マシュマロロマンのマシュマロ

専門店だけあって、レモン、パイナップルなど、豊富なバリエーションが魅力。贈り物にはカラフルな組み合わせを。8種入りのプレミアセット850円が人気。●神戸市中央区元町通2-4-13 ☎078-334-6708 11:00AM~7:00PM 不定休



フロインドリーブの小ミ

大正13年創業のドイツパンの老舗の味の代表は、伝統的なパイ菓子。年月を経ても色褪せることなく、神戸人に愛される定番おやつにあやかう。小ミミ525円。●神戸市中央区生田町4-8-15 ☎078-231-6051 10:00AM~6:30PM 水曜休



満月の阿蘭梨餅

比叡山で修行する阿蘭梨の総代理がモチーフ。弾力のある生地の中に、丹波の大納言の餡がたっぷり。知名度、味、話題性、どれをとってもビジネス仕様。1個105円。●京都市左京区駒小路通今出川上ル ☎0120-24-7373 9:00AM~8:00PM 不定休



ポワソンドブルのファーブルン

モチっとした生地は、甘酸っぱいプラムがアクセント。ファーブルンの名店が少ないゆえ、甘党男子&女子から注目の的。食べやすい個包装でさらに評価アップ! 1個220円。●西宮市南越木岩町3-13 ☎0798-72-8348 10:00AM~7:30PM 木曜休



かん袋のくるみ餅

創業1329年の老舗の名物。丸く柔らかい餅が、ウグイス色の紙で包まれている。すぐに「かん袋」とわかる意は、万人の心を躍らせる魔法を持つ。1人前1,575円。●堺市堺区新在家町東1-2-1 ☎072-233-1218 10:00AM~5:00PM 火・水曜休



ルックス重視。

見た目であっと言わせたら、それだけで勝った気分。インパクトがあったり、スタイリッシュだったり、という印象深い手みやげ、集めてみました。



ザ・リッツ・カールトン・チョコレート

最高級アールグレイなどのフレーバーは8種あり、シンプルなフォルムがより素材を引き立たせる。2個入り1,050円(内容は個数による)。期間限定チョコも見逃さない。●大阪市北区梅田2-5-25 ☎06-6343-7000(代) 8:00AM~9:30PM 無休



リモールの洋菓子

丁寧に作られる茶社を焼き菓子は、受け取る側に美味しさと細かな気配りを感じてもらえる。フィナンシェ1個200円など。箱代別。●京都市左京区田中里ノ前町49 ☎075-781-9848 11:00AM~7:00PM(イトイン1:00PM~) 木・金曜休



ビジネス仕様。

分けやすく、数がみんなに行き渡って、手を汚さず食べられるもの。名物なんですよ、なんて話も添えられたら、なお良しです。



庵月の蕎麦著積饅頭

蒸し菓子の定番ゆえ、高級原料と作りたて、の質で勝負。弾力ある食感に、上司の顔もほころぶはず。1個315円、化粧箱入り10個入り3,255円。●大阪市中央区東心斎橋2-8-29 ☎06-8211-0221 10:00AM~9:00PM(日・祝~5:00PM) 無休



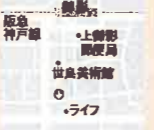
亀末廣の京のよすが

和三盆を使った和菓子美しく納めた状態はまさに四畳半。買手が良しとされた本物の草庵風茶室とは違い、彩り豊か。1箱3,500円~(内容は季節により異なる)。●京都市中京区姉小路通烏丸東入ル北側 ☎075-221-5110 8:30AM~6:00PM 日・祝休



セセシオンのマカロンとケーゼシュタンゲル

味はもちろんデザイン性を追求する【セセシオン】だけあって、焼き菓子一つひとつのセンスも抜群。9種類のマカロンは160~180円、ケーゼシュタンゲル3種類各450円。●神戸市東灘区御影2-8-7 ☎078-854-2678 10:00AM~7:30PM 水曜休



久在屋の青竹よせ豆腐

とろける豆腐から青竹の香りがほのかに漂う、ザ・風情な一品。もちろん青竹は本物。そのまま食べてもいいが、黒蜜をかける立派なスイーツに。1個630円。●京都市右京区天神川五条上ル ☎075-311-7893 10:00AM~6:00PM 不定休



播磨屋本店のはりま焼

全国的に有名な煎餅は、甘みのある醤油味で、世代問わずファンが多い。美味しさは記憶に、缶は実用性のある便利箱として残るはず。はりま焼小缶(2枚24袋入り)1,260円。●神戸市中央区栄町通1-2-7 ☎078-392-1030 10:00AM~7:00PM 無休



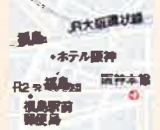
亀屋良永の御池煎餅

醤油と砂糖の風味が香ばしい、ふわっ&サクとした食感。買を求める上司から、上品さを好む女性にまで万人受け必至。22枚入り1,155円。●京都市中京区寺町通御池下ル下本能寺前町504 ☎075-231-7850 8:00AM~6:00PM 日・第1・3水曜休



出入橋きんつば屋のきんつば

庶民のおやつの絆を越えた名物。北海道産小豆、砂糖、寒天と少量の塩のみの、シンプルな材料で作られる。好立地ゆえ、本日の賞味期限も楽々クリア。1個100円。●大阪市北区堂島3-4-10 ☎06-6451-3819 10:00AM~7:00PM 日・祝休



4 土付きのスイーツは玄関で。

手みやげは部屋での挨拶の後に渡します。ただし、水もの(花束など)、生もの(アイスクリームや生魚など)、土もの(土付きの野菜など)や、大きなものは玄関で。

手みやげは袋から出し、相手に対して正面を向け、両手を添えて渡します。「お口にあげばいいのですが」「おいしいと評判の店のスイーツです」など選んだ気持ちか伝わる言葉を添えて。「つまらないのですが」はNG。風呂敷や紙袋は、持ち運びに使うものなので持ち帰ります。

●ワンポイント
贈り物用の紙袋はそのまま渡してOK。
道中はひと回り大きな袋に入れて。



5 おいとまは自分から。

用件が済んだら、あるいは一段落ついたら、自分から「今日はありがとうございました」と切り出します。いくら話が弾んでも、はじめに伝えた時間がきたらおいとまを告げましょう。晩ご飯の時間まで話し込んだり、部屋に籠もってしまうなど、長居は厳禁です。



「お作法劇場」
改まった訪問でも、基本のマナーさえ押さえれば、楽しい時間が過ごせるはずですよ。
絵：いぬこ 構成文：後藤有生子(本誌) 監修：河本栄味子(「トータルマナー研究所」)

6 立つ鳥後を濁さず。

座布団から降りて下座側で、椅子なら立って挨拶を。靴をはいたあと、スリッパの向きをなおして、脇に寄せます。

コートは外に出てから着るのが基本ですが、勧められたら素直に従いましょう。

相手が見えなくなるまで送ってくれているかもしれませんが、一度振り返って、今日のおもてなしへの感謝と、またお会いできますようにという気持ちを込めて、お辞儀を。美しく去りたいものですね。

●ワンポイント
訪問後は、できるだけ早くお礼状を出しましょう。



お作法の手引き

知らないと恥ずかしい

1 約束して訪問、が原則。

人を迎えるには心の準備がいるもの。電話で「教えて頂きたいことがあって」「ご恩返しに」など訪問の目的と人数、所要時間を伝え、相手の都合を伺います。訪問は早朝、食事時、深夜を避けた午前10時～11時、午後1時～4時が目安。なお、当日は時間厳守。遅くとも5分過ぎぐらいまでに。



2 土足厳禁。

玄関での挨拶は、できるだけ手短かに。正式な挨拶は部屋の中で行いましょう。

上がるのは勧められてから。正面を向いて靴を脱ぎ、まっすぐ上がります。出迎えの人に背を向けないようにして、靴の向きを正したら、玄関の下座に置きましょう。下座がわかりにくいときは、邪魔にならない位置、または花など飾りがある場所の反対側に置くこと。



3 座るのは勧められた場所に。

部屋に通されたら、座る前に挨拶を。挨拶の基本は言葉と動作を別々に。相手の目を見る→「本日はお時間をお取り下さってありがとうございます」「お招きありがとうございます」などを伝える→お辞儀→相手の目を見る、という流れです。

相手に勧められてから、座ります。何も言われなければ下座に座りますが、上座を勧められたら遠慮せずにそちらへ。座ったとき、バッグや手みやげはテーブルの上に置かないように。小さい荷物はソファに、大きければ足元に置きます。

●ワンポイント
和室の場合、床の間に近い位置が上座、入口に近い位置が下座。



「お作法」というと堅苦しく考えてしまいがちですが、根底にあるのはお互いが気持ちよく過ごすためのちょっとした心遣い。だから、その基本だけはしっかりと押さえておきましょう!