



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第二〇二号〜

りっか
立夏

五月六日

関の戸、お茶の香

夏も近づく八十八夜。茶摘みの季節を迎えました。

東海道関宿（亀山市）の銘菓「関の戸」に、この季節にぴったりの「お茶の香」がお目見えしました。

「関の戸」は東海道五十三次の四十七番目の宿場町、関宿に暖簾をかかげる老舗の深川屋が、もっぱら商ってきました。赤小豆のこしあんを白い求肥餅で包み、四国阿波（徳島県）の和三盆をまぶした上品な「関の戸」は、砂糖が貴重な江戸時代、京の御室御所の御用菓子や参勤交代の大名ら用に本陣へ届けられるなどVIP専門の菓子でした。そして、砂糖が手に入るようになり、お茶菓子や土産として使われるようになります。

「関の戸」は一子相伝で製法を受け継ぎ、江戸時代中ごろから伝わる「菓子仕法控」と同じように当主が今も毎朝手作りしています。五十鈴蔵で開催中の「餅街道ものがたり展」の取材で訪れたときは、十四代目にあたる服部亜樹さんが初めて一人で作ったときの苦労話してくれました。それまで父親と共に作っていたはずなのに、できない、早朝から何度も作り直し、ようやくできたのは夕方五時頃だったそうです。

その「関の戸」は、店から望む鈴鹿の峰に降り積もった白雪をなぞらえて、白一色が江戸時代からの伝統ですが、「お茶の香」は、みずみずしい緑色。伊勢茶の葉をそのまま石臼でいねいに挽き、和三盆と合わせた、粉末伊勢茶和三盆をまぶしたものです。彩も美しく、香もあり、茶の渋味があっさりとした、新しい「関の戸」に仕上がっています。

「うちが三百八十年続いてきたのは、お客様が続いてくれたということ」。この味ならばと、十四代目の言葉が思い出されました。

文 千種清美

