



はじめは菓子屋

550余年前に尾張国から旅してきた菓子屋が、そば餅の「本家尾張屋」になりました。



「本家 尾張屋」のはじめは菓子屋です。室町時代、応仁の乱の2年前にあたる1465年、菓子屋として尾張国から京都に根付き、商いをはじめました。

蕎麦屋としてのはじめは、江戸時代中期頃、京の禅寺で蕎麦切りが食されるようになったのがきっかけです。禅の修行僧により中国大陸から蕎麦切りがもたらされ、京都の禅寺でもつくられるようになりました。

そのうち、寺ではまかないきれなくなったため、「練る・伸ばす・切る」の技術を持っていた市中の菓子屋が、蕎麦切りはじめ麵類の注文をうけるようになりました。

尾張屋も1700年頃、初代・稲岡伝左衛門が蕎麦屋をはじめ、多くの寺院に蕎麦を納めたといわれています。その後「御用蕎麦司*」として認められ、御所にも蕎麦を納め、以来京都の歴史とともに550年近くにわたり、人々の暮らしに寄り添う菓子屋・蕎麦屋として歩んできました。

*「御用司」御所への出入りを許されていた店の江戸時代後期の総称。明治以降は宮内庁御用達と呼ばれる。

「本家 尾張屋」の顔でもある代表銘菓「そば餅」は、江戸時代末期から明治時代にかけて、十三代目当主が考案したといわれます。かつては丸いものを総称して「餅」といい、その名残が尾張屋の菓名に生きています。ただし餅といっても餅米や米粉を搗く粘りのある「餅」ではなく、小麦粉と蕎麦粉を混ぜ、鶏卵や砂糖を加えた皮で小豆澁し餡を包み、天火で焼いた饅頭です。てっぺんに黒ごまを振った素朴なそば餅は、蕎麦粉を使った菓子の先駆けだったと言われていました。

シンプルな素材と味が愛され、京都では「そばのお饅頭といえば尾張屋さん」と言われるようになりました。

そば餅は、ちょっと贅沢なおやつとして、また行事の集まりに欠かせないお茶菓子として、特に夜伽見舞い*の菓子として重宝され、京都の日常の風景に馴染んでいきました。今では当たり前になりましたが、ひとつひとつの饅頭を紙で個別包装することを始めたのは「本家 尾張屋」の十三代目でした。

口にすると、町や日常の風景が浮かぶスローフードのように、そば餅は京都の人々の記憶の中に生きています。

現在は、そば餅に加え、蕎麦板と蕎麦ぼうろの3種が「本家 尾張屋」を代表する蕎麦菓子で、いずれもシンプルな素材でつくった素朴な味わいの焼き菓子です。また、そば餅・蕎麦板は本店の蕎麦を作るすぐ隣で製造しています。

*「夜伽見舞い」仏事のお通夜に伺い、お悔やみを伝えること。

禅が育てた京の蕎麦

江戸時代、禅宗のお寺の需要から、京都の蕎麦はひろまっていきました。



「関東は蕎麦、関西はうどん」といわれることも多くありますが、実は京都と蕎麦は禅文化を通じて強い結びつきがあり、その蕎麦を提供していたのは尾「本家 尾張屋」をはじめとする菓子屋でした。

「蕎麦」という作物は古くから日本にありましたが、蕎麦切りという「麺」として食されるようになったのは、室町時代以降、製粉と製麺技術が広まってからと考えられています。13世紀、僧・円爾（のちの聖一国師）という僧が大陸の宋にわたり、菓子や麺類などを都に持ち帰りました。聖一国師が晩年に創建した東福寺には、宋から持ち帰った製粉機の図面が残され、蕎麦を粉にして練る技術が伝えられています。その後、寺でまかないきれなくなった製麺を、「練る・伸ばす・切る」の技術を持っていた菓子屋に注文するようになったのではといわれています。このように、京都では昔から寺院と蕎麦には縁があり、そこに菓子屋が関わっていました。

関東、特に江戸では町民の食として親しまれて来た蕎麦も、京都では点心のひとつとして、寺院の食文化に深く根づいてきました。特に禅宗では瞑想時や、籠^{こも}って修行をする際に、ひと握りの蕎麦粉を携行したとも言われるほど、心身を健全に養う食べ物として、蕎麦は禅文化に不可欠のものでした。

禅宗の寺院と尾張屋の関わりは江戸時代までさかのぼります。

多くの寺院から蕎麦の注文をいただく中、尾張屋が深い縁をいただいたのは臨済宗の寺院でした。十二代目当主は特に信心深く、相国寺に参じて座禅に加わるなど禅宗に帰依しました。以来、相国寺・建仁寺・妙心寺とのご縁が続き、また、大徳寺の利久忌をはじめとする数々の行事の折には「点心」として蕎麦を納めてきました。

今でも、毎月「本家 尾張屋」本店には、禅宗のお寺からお坊さんがお越しになり代々のご先祖様にお経をあげていただいています。その後「点心」という、好きな蕎麦をお召し上がりいただくことが習わしになっています。

菓子と蕎麦を商う店へ

蕎麦＝縁起の良い食べ物。「宝来」に込めた十四代目と十五代目の思い。



明治時代のはじめころ、尾張屋は綾小路室町東入ルにあった店舗を、現在の二条通車屋町下ルに移転しました。戦後、周囲のすすめもあり、先代の十四代目が本格的に現在のようにさまざまなメニューを提供する蕎麦の料理屋をはじめました。

先代の十五代目は伝統を大切にしながら、新たなメニューや素材を取り入れることに挑戦し、当初は菓子を販売する傍らで蕎麦を提供していましたが、住まいの二階を店として改装し、飲食スペースを広げました。その後、十四代目と十五代目が京都中心部に三つの支店を出しました。

十四代目と十五代目が大切にしてきた考えに「宝来」という言葉があります。「本家 尾張屋」の暖簾や器、マッチなど、店内の随所に使われている「寶^{たから}」の文字は「宝」の旧字です。

かつて蕎麦は宝を集める縁起の良い食べ物として、別名「宝来」と呼ばれていました。

室町時代には、金箔職人が仕事の後で、部屋に散った細かな金箔を集めるために蕎麦粉を撒いて、篩にかけて飛び散った金箔だけを集めていました。

蕎麦粉が金＝宝を集めることから、「縁起が良い」ということで「宝来」と呼ばれるようになり、大晦日などに蕎麦を食べる風習が広まったといわれています*。

十四代目は、おめでたい食べ物として蕎麦を召し上がっていただきたいという思いがあり、“わりご”という風流な五段の漆器に盛りつけた蕎麦を、一碗ごと異なる薬味でいただく「宝来蕎麦」として考案しました。

*この他晦日蕎麦の由来として、蕎麦が細く長いので、長寿や一家の繁栄を願うためにいただいた、という説や、江戸時代の商家では毎月晦日（末日）の集金で忙しかったため、立ってでも食べられる蕎麦を晦日に食べた習慣が大晦日のみ残った、という説、そして鎌倉時代に博多で飢饉が起きた際の年の瀬に、承天寺で「世直し蕎麦」と称して、庶民に「そば餅」を焼いて配った説などいくつかの説がある。

京都の水と「本家 尾張屋」

「寶」の味を支えているのは、京都の名水。この地でなければつukれない味があります。



豆腐、湯葉、生麩。

水質の良い地下水に恵まれている京都には、水に支えられている食べ物が数多くあり、その筆頭に「だし」が挙げられます。

「本家 尾張屋」がこの町で商いをし、蕎麦をつくり続けられるのは、この豊かな水のおかげで、蕎麦だしも、京都の良質な地下水なしに語ることはできません。

京都は昔から地下水に恵まれ、北と東西三方の山から流れ込む地下水の埋蔵量は、琵琶湖の水量とほぼ同じともいわれています。御所の南にあたる車屋町二条下ルのこの地には、比叡山水系の地下水が流れ、現在は、地下50mまで掘った井戸から水を汲み上げ、一度麦飯石で濾過したものを日々のだしづくり、蕎麦打ち、菓子づくりに使っています。

そして、京都の料理の命ともいえるだしに欠かせない、清澄な味わいのだしをとることができる利尻昆布の味わいは、硬度五十度の京都の地下水が引き出してくれるといわれています。

尾張屋では、利尻昆布をはじめ、目近（宗太 鰹）、潤目、鯖節を調合し、優しい味わいのだしをとっています。

先代の十五代目当主は、水への思いが特に強く、水を大切にしました。

高島屋店、四条店を出店する際の条件は、「本店の地下水と変わらない水質でだしを提供できること」。

中でも、高島屋店の改装時には、先代の熱意を受けた百貨店の担当者の方が、本店と同じ比叡山水系の井戸水を店舗が入るフロアまで上げる決断をされました。

四条店は、本店から毎日だしを運び、どの店舗も本店と変わらない味を提供することが可能になりました。

だしだけでなく、蕎麦を打つのもゆがくのも、この地下水を使用することで、肌がなめらかな蕎麦が打ち上がり、ゆがくと腰のある美味しい蕎麦ができあがります。

また、本店で製造する菓子にもこの地下水を使っています。良い素材を吟味し、腕の良い職人がそれを活かすことができるのも、良い水があるおかげです。

自然と一体になっているのが京都の料理の味。それを支えるのが京都の名水だといえるでしょう。

「本家 尾張屋」を支える素材

京都の地元の方々の「日常」に、ほんものを提供することが大切です。



特別な蕎麦をつくるよりも、京都の地元の方々に毎日召し上がっていただける、日常の味をつくるのが「本家 尾張屋」の蕎麦づくりの原点かもしれません。

そのため、機械打で高い品質の蕎麦を毎朝製造しています。

蕎麦に使う蕎麦粉はご縁のあった北海道・音威子府の生産者に契約栽培を依頼し、最高のものを使用しています。だしに使用する素材は、利尻昆布・目近（宗太 鰹）・潤目・鯖節と調味料のみで、化学的な素材を添加しません。

菓子にも、北海道十勝産の小豆と国内産の蕎麦粉を使用しています。

希少な材料を集めるのではなく、日々変わらない味をお客様に提供できるよう、そして安心して尾張屋の味を召し上がっていただけるよう、生産者や問屋の皆様と信頼関係を築いてきました。

十四代目と先代の十五代目の口癖は、「まず地元のお客様に愛される店にすること」でした。

日々訪れていただける店であるために「真面目につくり、儲けは少なく。より多くのお客様に食べていただく」。よい意味での「薄利多売」の精神を大切にしてきました。

それでも、使う素材や器の素材も、ほんものを提供すること。

そして安定して提供できる素材の仕入れ先と長いおつきあいをすること。

当たり前のことですが、良質な蕎麦や菓子を目指し、素材も器も吟味しています。

「本家 尾張屋」本店と、京都中心部にある3店舗では、皆様に支えられ、一日約1000食以上の打ち立て・ゆがき立ての蕎麦と、約2500個の焼きたてのそば餅を提供しています。

地元の方、お坊さん、観光の方など様々なお客様がお越しになる「本家 尾張屋」の客席は、京都の町の日常そのものだと自負しています。

十五代目から当代へ

「^{たから}寶」の味を支えているのは、京都の名水。この地でなければつくりえない味があります。



2014年、十五代目稲岡伝左衛門*の娘である稲岡亜里子が、十六代目当主になりました。2009年に京都に戻るまでは、世界各地を旅し、NYや東京をベースに写真家として活動してきました。現在は「本家 尾張屋」当主として、写真家として、二つの顔を持ちながら、550年以上の歴史を持つ老舗の舵取りをしています。

「私は京都で生まれ、17歳の頃まで京都で育ちました。その後アメリカ合衆国に渡り、サンフランシスコとNYの学校でアートと写真を学び、プロの写真家としての活動をスタートします。1960年代にパリに留学していた母の影響が大きかったのかもしれませんが。海外での生活を通じて未知の世界を吸収したい、さまざまな人に出会いたいという思いを、子どもの頃からとても強く持っていました。自分のルーツである京都へと意識が向いたのは、アイスランドで風景写真の作品を制作している時期でした。私はアイスランドの水・石・苔という荒涼とした自然に魅了され、特に“水”をテーマに撮影を行っていました。蒸発して空気にとけ、空へと上って雲となり、ふたたび雨として地面に落ちる。その循環の一瞬にシャッターを切りながら、見えないものの力を感じると同時に、その力に生かされている、とふと感じたのです。その感覚は私の中に深く眠っているルーツを呼び覚ました。水・石・苔はまさしく17歳まで過ごした京都のお寺の庭などの風景に通じるものでした」

アイスランドの大自然と京都の寺院の庭。ともに小宇宙の中にいる、と感じた自分の感覚に“京都の時間”を引き継いでいたことに気づき、ルーツと向き合うために本拠地を京都に移しました。京都の老舗のものづくりと写真双方がクリエイティブで、未知なる世界を探求する作業であることに気づき、「本家 尾張屋」の家業という、写真とは全く異なるように見える仕事を同時に担うようになります。

2009年に京都に戻ってからは、短い時間でしたが、十四代目の祖父と十五代目の父とともに仕事をすることができました。

「味が一番の宝であること。しきたりではなく、時代に合わせた守り方や挑戦をしなやかに探ってきたからこそ550年の歴史があることをふたりから直接学ぶことができました。受け継いだ家業への姿勢を大切に、歴史を踏まえながら尾張屋を守り、京都とのつながりを探っていきたいのです」

京都の老舗の当主として、そして写真家として活躍する十六代目らしい本家尾張屋の時間が少しずつ刻まれはじめています。

*江戸時代中期の蕎麦屋をはじめたころから当主は稲岡伝左衛門を名乗り、そこから代々伝左衛門を襲名。十六代目は本名の稲岡亜里子で当主を務めている。

尾張屋の店舗

「本家 尾張屋」は、御所に近く歴史ある建物の風情を楽しめる本店、一献傾けるのにふさわしい酒と酒肴を豊富にそろえる四条店、そしてバリアフリー対応で地下鉄からアクセスしやすい高島屋店、三店舗を構えています。



本店

京都の歴史ある町家のたたずまい。明治時代はじめごろの木造建築で、創建当時から尾張屋を見守っています泰山木（たいさんぼく）と、「寶」^{たから}の暖簾をくぐってお入りください。1階には椅子席と茶室（座敷）を、2階には椅子席と広間の座敷があり、落ち着いた風情の中、ゆっくりとお蕎麦や甘味をお楽しみいただけます。



四条店

京都市内観光やお買物に便利な四条通沿いにあります。提灯と「寶」^{たから}の暖簾を目印に四条センター左脇の階段を地下1階まで降りてお入りください。通りのにぎやかさを忘れる隠れ家のような雰囲気の中おくつろぎいただけます。夜は厳選した日本酒・焼酎と酒肴で「酒と蕎麦」をお楽しみください。一部喫煙スペースあり。



高島屋店

四条河原町交差点一角の百貨店、京都高島屋7階にあります。阪急京都線河原町駅直結、バス停にも近くアクセスが良いので、車椅子のお客様にもご利用いただきやすい店舗です。お帰りには地下の和菓子コーナーで尾張屋の蕎麦菓子をお買い求めいただけます。終日全席禁煙。

メニュー一例



『お蕎麦うどん』

八寸付宝来そば、かけそば、あんかけ、きつね、けいらん、せいろ、志っぼく、鳥なんば、のっぺい、かやく、天ぷら釜揚げうどん、おろしごま和え、なめこおろし、にしん、とろろせいろ、天麩羅、なべ焼きうどん、八寸付宝来そば、かもせいろ

『丼物』（216円増にて小椀そばをお付けいたします）

きつね丼、玉子丼、衣笠丼、木の葉丼、芋かけ丼、天麩羅丼

『突出し』

蕎麦味噌、焼海苔、板わさ、利休麩、にしん棒煮、蕎麦がき、天麩羅ちらし、八寸、京だし巻き

『甘味』

抹茶アイスクリーム、蕎麦わらびもち、名物 蕎麦餅 蕎麦板盛合せ