

レースっていいよね

第66回 特別企画「どっちが旨い？ 元祖VS本家」の巻

なぜか、レース業界と京都は不思議と関りあいのある間柄だ。
かくいう、私も京都出身である。
そして、離れてみて、しみじみ感じることもある。

メシが旨い。およそ、クチにするモノがことごとく美味しい。
これは間違いなく、断言できる。

数多く存在する神社仏閣のなかで、特になんてコトの無い、今宮神社
という神社がある。
学問の神、菅原道真を祭る北野天満宮などに比べると、規模も敷地面積も
参拝者も大して大規模な神社ではない。

が、実は今宮神社の創建は長保二年・・・というから、ゆうに1000年の歴史を持つ
古き良き、由緒正しき神社なのである。
この神社の参拝道には、道を挟んで古くから営業する2店の甘味所がある。
メニューは **あぶり餅** しかない、という「一文字屋・和助」と「かざりや」である。



この「古くから」つてのが曲者で、諸説紛々、互いの店舗が「元祖」「本家」の称号を
争っている。

もっとも、今宮神社の横にある幼稚園に通い、今宮神社のふもとにある高校に通って
いた私としては、既にその頃以前から営業しているので、充分どちらも古いのだが。

ともかく、この **あぶり餅** ってのは、隠れた京都の逸品である。
そして中学生の頃から食べに通った、私にとっては青春の味、でもある。
近所だけに、高校生の時には授業をよくサボって一服していた。
かつて食べに通った際は、なぜか「本家・かざりや」しか、寄ったためしが無い。
だから、常々考えていた。

果たして、どっちが旨いんだろう？ ……と。これは、調べねばなるまいて。

かといって、「どちらも同じに見える」モノを、わざわざ食べ比べる機会も無く過ごしてきた
ワケだけど、遂にその決着をつけるべき時がきた。
1人前の料金や量は、どちらも紳士協定によって同じ。1人前15本、500円。
ってことは、違いが生まれるとすれば、それは「味」でしか有り得ない、のである。



これが 元祖・総本家を主張する「一文字屋・和助」通称、一和屋。



こっちが、本家・根元を主張する「かざりや」

この写真では客数は少なく見えるが、実は店舗面積は広く、奥に座敷部屋がある。
客はたいてい、そちらで一服する。さすがに通ってただけあって、ディテールは詳しい・・・。

さて。問題の味の判定は。

まずは お茶。

これは、一和屋の方が濃くて、風味があった。

が、コレは今回はあくまでも脇役。

主役の あぶり餅 のインプレッションは・・・

一和屋：ソース、餅、ともに粘度が低い。水っぽいワケではないが、食感がとにかくソフト。

かざりや：ソースは適度な粘度がある、餅も歯ごたえを感じられる。

ってなわけで、個人的主観でいうと、味はやっぱ「かざりや」の勝ち！

ただし一和屋に比べ、オーダーから手元に来るまで時間が掛かりすぎるので
この勝敗の行方は、何を是とするか、という被験者によるトコロが大きいと思われる。

機会があれば、是非ご賞味を。

(01Feb04)



[GO to TOP PAGE](#)