



Ichioishi

宮津市・文珠 発
女性のイチオシカフェ通信

2010.10.17 発行 53

宮津市



女性のイチオシカフェ通信は、京都府内で地域を元気にしたい！そんな思いで明るく元気に活躍されている方々の、こだわりのもの・活動・イベントなど、女性のイチオシ情報を紹介しています。
ホッと一息、カフェタイムにほっとりと読んでいただけたら嬉しいな

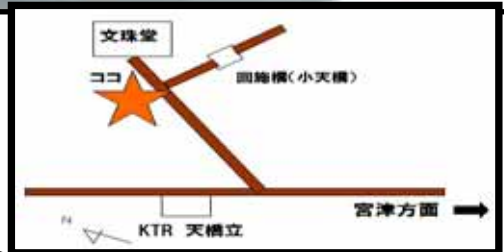
今回のイチオシ！

し けん 丹後・宮津市文珠の四軒茶屋

名物 智恵の餅

日本三景の一つとして知られる丹後・天橋立・文珠にある智恩寺には、知恵をつかさどる仏様として毎年多くの学業成就や合格祈願をする学生が訪れます。

「三人寄れば文殊の知恵」で知られる智恩寺山門前には、4軒の茶屋だけが作って販売することのできる「智恵の餅」があります。時間をかけてやわらかくつき上げた白もち。作り置きしないこしあん。320年の間、絶えることなく受け継がれてきたこだわりの味「智恵の餅」は多くの人々に愛され続けています。



小さい頃から大好きな「智恵の餅」は天橋立に行くと必ず食べたくなります！！

このイチオシ内容に関するお問合せ

勘七茶屋 智恵の餅総本家

〒626-0001 宮津市文珠堂前

電話 0772-22-2105

営業時間 8時～17時 定休日 なし



イチオシ・レポーター
松田 幸子



女性のイチオシカフェ

問い合わせ先 京都府府民力推進課地域力再生担当

電話 075-414-4452 FAX 075-414-4230

「智恵の餅」の起源は古く、解明されていませんが、^{しけんちや}「四軒茶屋」の歴史よりさらに古く、嘉暦年間（1326～1329年）であるといわれています。

当時、文殊菩薩をたいそう崇拝していた老婆が文殊堂前で餅を売っていました。その老婆に大変なついていた子供は、大人をしのぐほどの利口な子でした。ある日、文殊堂を訪れた京都大徳寺の偉い僧侶が、その子供の聡明さに驚くと、老婆は「知恵仏の文殊菩薩が現れて、そのお告げによって作ったお餅を食べているからでしょう。」と話したことから、「智恵の餅」と名づけられたということです。

「智恵の餅」は、良質なもち米を使用し、あんは^{あずき}小豆をじっくりと煮込みます。小豆の皮の部分を取り除き、しぼるという工程を経て、あんの生地をつくり、砂糖等にも気を配り、あの控えめな甘さを出しているそうです。またその製法は、各店のこれまでの試行錯誤によりそれぞれの工夫があります。現在は、機械化も進み作業が楽になりましたが、その時代にあった味付けや、柔らかい餅、あっさりしたあんにこだわりそれぞれの茶屋の苦勞が積み重ねられて現在に至っています。お店によって味が違います。「智恵の餅」は常に4種類の味わいを楽しめるということです。消費期限は1～2日。遠方からも「送ってほしい。」との声もある中、「もし品質が落ちて「四軒茶屋の智恵の餅」の名に傷をつけることになっては…。」と、とても神経を使われるそうです。



「四軒茶屋」の出来るまでの文珠は、住民のほとんどが智恩寺の寺百姓で、現在の天橋立駅裏の山麓に沿って40戸ほどの家があっただけだったそうです。^{えんぼう}延宝8年（1680年）、特に4軒の者だけが智恩寺の許しを得て山門前で昼の間だけ茶屋をだし、智恩寺の参拝者や天橋立を訪れた人たちが立ち寄っていました。さらに、元禄3年（1690年）には、昼夜とも門前に住まうことを認められ、4軒の茶屋は「四軒組合」と称し、智恩寺に敷地借用に対する米を納めることを申し出たそうです。



「元祖」「総本家」と、どの店も看板を上げていますが、どれが本物とか、そういうやばな話は抜きにして、各茶屋のもちを味わうのも一興かもしれませんよ。」と茶屋のご主人がおっしゃるように、4軒の茶屋はそれぞれに歴史ある看板を持っておられます。地域的な催しやPRなどは、相談しながら対応されておられるそうです。