ご当地グルメ自慢

東京都・大田区

葛？くず？久寿？

久寿餅の恐るべき秘密

みなさんは，久寿餅（くずもち）ってご存じですか？　関西の方々は「あ～，葛餅（くずもち）のことね」と，おっしゃることでしょう。しかしそうではないのです。なんと！　ここに“久寿餅”の恐るべき秘密があるのです……。

私の故郷である東京都大田区池上は，久寿餅発祥の地といわれています。地元では久寿餅御三家などといわれている老舗が，“御三家”だけに三軒あります。「浅野屋」，「池田屋」，「相模屋」（五十音順・順不同）がその“御三家”です。それぞれ亨保年間とか，宝暦二年とか，江戸時代創業の老舗とか，その古さをゆるく競っていますが，いずれも1700年代中期創業のようで，大差ありません。

宝暦２年創業の老舗。浅野屋のくず餅

さてみなさん。「どこが一番美味しいんだよ?!」と，そろそろツッコミを入れる体勢に入っていることでしょう。久寿餅の構成は①餅（米原料ではありません）②きな粉③黒糖密の三要素からなります。したがって，餅の硬軟・きな粉の香り・黒糖密の濃淡などが絡まり合うために，そのハーモニーこそが久寿餅の身上であり，単純にどこが美味しいとは断言できないのです。もちろん私はココと決めていますが，人の好みは千差万別，押しつけるようなことは控えたいと思います。ここはひとつ，池上にお出ましいただき三軒食べ歩いて，自分の舌で試してみて，マイ久寿餅を決めてみる……。というのも粋で楽しい試みかもしれません。

ではここらで久寿餅の恐るべき秘密に話を戻してみましょう。関東には川崎大師の「住吉」，亀戸天神の「船橋屋」などいずれ劣らぬ老舗がもう二軒あります。前者は池上と同様で“久寿餅”，後者は“くず餅”と，どうやら，どうしても「葛」の字を使いたくない理由があったようです。

もうおわかりですね。“久寿餅”の親戚ともいえる京都の“葛きり”（鍵善良房）や“わらび餅”（文の助茶屋）は，その原料となる“吉野本葛”や“本わらび粉”が，目ン玉が飛び出るほどにたいへん高価となるので，安価な小麦粉を代用品としてチョイスしたのです。「葛」の字を避けたことは，江戸時代の昔から「誇大広告」に抵抗があったからなのかもしれませんね。あるいは，その潔さが江戸の“粋”だったのでしょう。いずれにしても安価に江戸庶民に美味しい食品を提供できたからこそ，今日まで銘菓として残っているのだと思います。

庶民的な菓子とはいえ，一年間，乳酸菌による小麦の発酵・熟成を経て店頭に並べられる久寿餅は，その消費期限が常温（冷蔵庫保存は硬くなるので禁忌！）で二日という，蝉なみの過酷な運命を課せられることになります。有り難く？　お早めにお召し上がりください……。

なお，川崎大師の「住吉」に伝わる口碑によれば，「風雨強き夜，納屋に蓄えた小麦粉が雨で濡れ損じたため，やむなくこれをこねて樽に移し水に溶いて放置。翌年の飢饉に際し，樽を開けしところ歳月を経て発酵，樽の底に純良なる澱粉が沈殿せり。これを加工し蒸し上げしところ，その味淡白にして風雅な餅ができ上がり……」という，発酵食品にありがちな逸話が残っています。

また名古屋から東が久寿餅文化圏，西がわらび餅文化圏などともいわれているそうですが，おそらくエビデンスはないと思います……。たぶん。

（倉治　隆・68回記）