

その味に歴史あり、風土の恵みあり

九州郷土菓子めぐり

大分銘菓 雪月花



地元産の柚子の魅力を
味に、包に風流に練り込んだ銘菓「雪月花」

夏の終りから秋にかけて、大分の至るところで見られるのが、黄色く熟れた柚子の果実。日本でも有数の柚子産地として知られる大分は、柚子胡椒や柚子果汁などが名産品として人気です。その酸味を活かし、料理の隠し味やアクセントに使われることも多い柚子ですが、風味の良さから和菓子の素材にもよく使われています。大分銘菓「古後老舗の雪月花」も柚子を使った銘菓のひとつ。

創業者の古後精策氏は、幕末に天領日田で府内藩に仕えていました。その一方で、江戸時代の儒学者広瀬淡窓の門下生として、書画や茶道をたしなむ風流人もありました。茶室に招いた客人に、お手製の柚練（ゆずねり）などでもてなす器用な人物でもあったそうです。明治維新後に、その柚練を元に商売を始めたのが古後老舗です。

創業以来150年余、「甘露柚練」と「雪月花」の二つのお菓子だけをつくり続けています。

基本となる甘露柚練は、柚子の中皮と砂糖のみを使い、添加物は一切加えずに、創業家秘伝の火加減で練り上げ、美しい黄金色に仕上げられています。さわやかな甘味のなかに、かすかな香りを感じる、くせになる美味しさです。

この柚練を裏ごししたものを、最中風の薄皮でサンドしたお菓子が「雪月花」です。餅米でできている薄皮は、よく見ると、白、青、ピンクというかすかに薄い色

がついています。淡い白は雪、淡い青色は月、そして淡い紅色を花に見立てたもので、「雪月花」の名前の由来ともなっています。唐の詩人白居易の詩の一節、「雪月花のときに最も君を懐う」が典故。お茶席などにも好まれる上品な味わいです。

掛け紙や葉に用いられている柚子の絵は、大分出身の日本画界の大御所、福田平八郎画伯によるもの。また、題字を描いているのは、同じく大分出身の彫刻界の第一人者、朝倉文夫氏。大分の芸術家も一役買っている歴史伝わる包装紙も、味わいのひとつ。一年のうちでも柚子の採れる11月にだけ仕込みを行い、柚練がなくなれば売り切れ御免の希少な銘菓でもあります。



大分出身の芸術家たちによる絵と書を使った包み紙。「その思いに恥じない味をつくりつづけた」と、店主は語っています。