

# 上野の 寄り道 散歩道

第5回

## 「甘味とスイーツ」

東京藝術大学がある上野は、歴史や伝統と新しい文化が交差するスポットとして、観光に訪れる人も多い。藝大のすぐ近くにも、由緒ある杜寺や老舗、意外なエピソードを秘めた穴場が目白押しだ。大学から少しだけ足を延ばして、小さな旅に出てみよう。



1  
風土菓  
桃林堂 上野店

台東区上野桜木一―五―七  
写真は冬季限定の「椿餅」、ペー  
ジ右下が「小鯛焼」。店内でお抹  
茶と味わうのは格別。



2  
谷中 岡栴栄泉

台東区谷中六―一―二六  
名物「豆大福」はふんだんに用  
いた赤えんどうも滋味深い。  
ほかには生姜入りの谷中名菓  
「浮草」も。



東京藝大の北側、徳川家の菩提寺・寛永寺のお膝元である上野桜木のあたりは甘いお菓子の宝庫である。

東京メトロ千代田線根津駅から藝大に向かうとき、誰もが目をとめるのが「風土菓 桃林堂」だ。一九二五(大正十四)年の創業で、本社は大阪府八尾市にある。この名物「小鯛焼」は、小さいながらも丹波大納言を用いた粒餡がまった逸品。季節の和菓子も目に美しく食べることが惜しいほどだ。店舗内の喫茶スペースで、お菓子とお抹茶を楽しめるのもうれしい。

言問通りの上野桜木交差点には「旧吉田屋 酒店」を移築した台東区立下町風俗資料館付 設展示場が建つ。そこから千駄木方面に向かう左手にも古いたたずまいの和菓子舗が一軒。一九〇〇(明治三十三年)創業の「谷中 岡栴栄泉」である。伝統の製法を守り、一つずつ手づくりで無添加の和菓子は、わざわざ遠方から買い求めにくる人がいるほどの品。こし餡たっぷり「豆大福」の皮に生姜が入っているのは、このあたりが「谷中生姜」の産地だったことによるもの。これぞ江戸下町の味わいだ。

台東区上野桜木二ー九一八  
写真手前がレモンシロップ味  
の定番「オーギョーチ」、奥が  
「チークリームワイン」。

### 愛玉子 ③



台東区上野桜木二ー九一八  
写真の「上野の山のモンブラン」  
や「特製梅ロール」などケー  
キのほか焼き菓子も自慢。

### パティシエ イナムラシヨウゾウ ④



「岡林栄泉」の向かいにあるレトロモダンな建物の黄色い看板は、この界限でもとてもよく目立つ。店名にもなっているこの店の名物「愛玉子」(オーギョーチ)は、台湾の新高山の山麓に密生する植物で、カロリーは米と同じくらいあり、肝臓の妙薬といわれているとのこと。その果実状の種子を加工した寒天風のゼリーに、シロップやアルコール類をかけて供されるデザート。ゼリーの食感とそこからまるレモンシロップやワインの風味がやみつきになる。創業は一九三四(昭和九)年で、建物は戦後の復興だが、備え付けの革張りの椅子は創業当時の面影を今に伝える。

谷中霊園方面に足を延ばすと、フランス菓子の名店「パティシエイナムラシヨウゾウ」がある。店先に行列ができるほどの人気で、ぜひ味わいたいのは「上野の山のモンブラン」だ。こんもりとした小山の形のスイーツは、藝大周辺の散歩のイメージにぴったりだ