

小倉餡発祥の由来と菓祖「和泉明神社」の再建

平安京が築かれて間もない頃、空海が唐より帰朝した際に、持ち帰った小豆の種子が嵯峨小倉の里で栽培されました。

当地に住まいする菓子職人と和二郎が、朝廷より賜わった砂糖で炊き上げ、毎年御所に献上したと伝えられています。これが日本初の甘味小豆餡「小倉餡」の始まりでございます。

和三郎の没後、その功績を称え小倉の里の人々が一社を建立し「和泉明神」としてお祀りされましたが、後に火災により焼失したと語り継がれてきました。

この度私たちは、小倉山二尊院様や野宮神社様をはじめとする地域の方々と力を合せ、空海と和二郎をお祀りする「和泉明神社」を小倉餡顕彰碑の隣に再建 建立し、竣功祭を執り行うこととなりました。この事は、地域と共に菓子の原点を見つめ直し、菓祖 和二郎の志を現代に伝える意義ある営みでございます。

その後、和二郎が創案した小倉餡は、茶道においても用いられるようになり、京の菓子文化の発展の礎となっております。



小倉の里で収穫した小倉大納言小豆を炊き上げた、ふっくらとした大粒の小倉餡。