



真の国際化とは自分の国を知ること。
四季折々に作られる色鮮やかな和菓子。
小さな存在でありながら、日本の心が豊かに包み込まれている。

text by 渡辺幸裕・photographs by 稲垣純也、新聞雅士

洋菓子に対して和菓子という呼び名ができたのは明治以降のことである。卵やバター、そして生クリームなど動物性の原料でできている洋菓子と違い、和菓子は穀類や豆類、砂糖など植物性の原料だけで作られているものが大半だ。栄養価の高い和菓子は、健康ブームによりその良さが見直されてきている。

「和菓子には日本人の繊細さと技術力、そして表現力の豊かさが凝縮されています」創業500年の歴史を誇る老舗和菓子店「虎屋」の十七代当主、黒川光博さんはそう語る。健康的な菓子というだけでなく、和菓子に込められた日本の美しさを知ると、味わう楽しみはさらに増すだろう。

和菓子には四季がある。和菓子店を訪れるとそのことがよく分かる。季節ごとに自然の風物をモチーフにした色鮮やかな生菓子が陳列されるのだ。

和菓子について長年研究を重ねている虎屋文庫の青木直己さんによると、和菓子は古典文学や茶の湯の影響を受けて洗練され、江戸時代に起こった俳諧ブームにより季節感が一層意識されるようになったという。庶民の間にも俳句が広まることで、季節の移ろいに敏感な人が増え、そのことが和菓子の世界にも大きな変化をもたらしたのだろう。

そして、季節の風物を形にした生菓子はもちろん、ほとんどの和菓子には情緒ある名前がつけられている。例えばとらやの羊羹「夜の梅」は、切った時に現れる小豆の白い断面が、月明かりにほんのり浮かぶ梅の花のように見えることからその名をつけられた。日本人ならではの感性の豊かさが、ネーミングに表れている。

「和菓子は五感の芸術です。色や形を目で見ると、楊枝で切る時の感触を味わい、香りと味で季節を、そしてその名前で日本ならではの表現の豊かさを、感じる事ができるのです」(黒川さん)

季節の和菓子に加え、年中行事の和菓子を次ページで取り上げた。各行事の成り立ちと菓子の由来を調べると、日本の雅な伝統とその素晴らしさが感じられるだろう。和菓子は日本を知る甘い入り口である。

和菓子の種類

- 蒸し物・・・生地を形にして蒸したものを。
- 平鍋物・・・平らな銅板で生地を焼いたものを。
- 流し物・・・寒天液、あん、砂糖を加熱して型に流し固めたもの。
- 煉り物・・・あんに餅粉(ぎゅうひ粉)などを加えて煉り上げて作ったもの。
- あん物・・・砂糖や水飴の特性を生かし保存性を高めたもの。
- 打ち物・・・蒸した餅米の粉を炒ったものなどに砂糖と水分を加えて型で固めたもの。
- 押し物・・・打ち物より水分が少し多いもの。
- 掛け物・・・煮詰めた砂糖液で糖衣をつけたもの。



紅葉形の菓子ができるまで





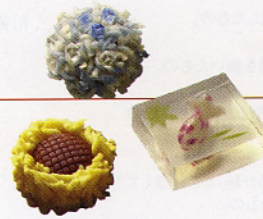
冬

山に積もる雪、柚の実、そして春の訪れを告げる梅の花などがモチーフになっている。



秋

実りの秋には、柿や栗にちなんだ菓子が発売される。秋を彩る紅葉の菓子も多い。



夏

波やヒマワリをデザインしたり、涼しげに泳ぐ金魚をモチーフにした菓子が人気。



春

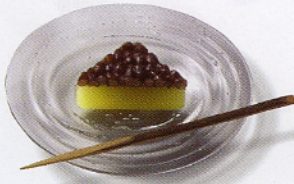
桜の花や桃がモチーフになっている。下の餅はその深みのある緑がウグイスを連想させる。

和菓子には、花鳥風月や季節ごとの自然がモチーフとして取り上げられている。一つひとつの菓子につけられた名前にも、深い意味がある。その名前の由来を知れば、和菓子の世界をより楽しむことができる。和菓子を通して日本の四季を感じてみてはいかがだろう。

和菓子歳時記

端午の節句

柏餅。柏の葉でくるんだ、あん入りの新粉餅。柏の葉は新芽が出るまで古い葉を落とさないことから、子孫繁栄の願いを込めて使われている。



正月

花びら餅。丸い白餅に紅の菱餅と味噌あん、甘煮にしたゴボウを挟み、半円状に折ったもので、子孫繁栄や太平、長寿の願いが込められている。



水無月祓

水無月。ういろの生地の上に小豆を散らしたもの。夏越の祓とも呼ばれる水無月祓(諸厄を避けようとする願いを込めた祓の行事)を行う6月30日に食べる。



ひな祭り

桜餅。小麦粉生地を薄く伸ばして焼いたものであんを包み、塩漬けの桜の葉で巻く。関西地方では道明寺生地が主流。菱餅やひなあられとともに食べる。



お月見

栗名月。小豆あんを栗で作ったあんでくるみ、茶巾絞りにしたもの。十五夜には里芋と団子を、十三夜には栗と団子を供える。

彼岸

おはぎ(ぼた餅)。もち米とうるち米を半つきにして、周りにあんやきなこなどをつけたもの。春には牡丹の花に見立ててぼた餅、秋には萩の花に見立てておはぎと呼ぶ説がある。



Yukihiro Watanabe

ビジネス・コーディネーター。1950年生まれ。前職のサントリー宣伝部で、海外イベントを担当した時、自国文化についての知識のなさを痛感。2001年独立を機にビジネスパーソン向けに日本文化超初心者会“和・倶楽部”を提唱、運営中。会のコンセプトは「日本人に生まれたことを喜ぶたい」。



本店住所：東京都港区赤坂4-9-22
電話：03-3408-4121
営業時間：8:30~20:00(平日)
8:30~18:00(土日祝)
<http://www.toraya-group.co.jp/>



黒川光博さん
虎屋 社長
(十七代当主)



青木直己さん
虎屋文庫 研究主幹

■お知らせ■

「日本かぶれ」では読者の皆様にご参加いただける様々なイベントを計画しております。伝統文化を体験するセミナーや伝統芸能を鑑賞する催しなど、日本をよりよく知るための機会としてご活用ください。詳細は当コラムと日経ビジネスアソシエーションオンライン(<http://nba.nikkeibp.co.jp/>)を通じて順次お知らせいたします。ご期待ください。