

2014 年 5 月 19 日

和菓子作り体験教室を終えて

国際交流センター特任講師 鈴木衛

特別聴講学生を対象とした「日本事情（2014 年度前期・鈴木担当）」の課外授業第二弾は、北見市内にある「菓子處大丸」さんを舞台に、短期留学生 6 名が参加し、和菓子作りを体験させていただきました。今回、和菓子作り体験をさせていただいた場所は、普段「お休み処」として、誰でも休めるスペースとして開放しており、街中の憩いの場という意味合いもあるそうです。中には、米粉と砂糖で作られた春夏秋冬をテーマにした作品が展示されているほか、和菓子に関する書物も置いてありました。一息つきながら、作品を鑑賞するのもいいかもしれません。

さて、和菓子作り体験教室では、はじめに今回講師役を務めていただきました和菓子職人の鈴木さんより挨拶があり、その中で、会社についての概要や今日の和菓子業界の現状などについてのお話がありました。それによりますと、大丸さんは今年で創業 80 周年ということで、今年は節目の年でもあるということでした。また、今日の和菓子業界は、洋菓子業界に押され、店舗数も減少傾向にあるそうで、ここ北見でも同様の現象が起きているとのことでした。しかし、和菓子の歴史を紐解いてみると、上古時代から餅や餡などを製しており、古い歴史を有しているとのことでした。このように非常に歴史のある和菓子ですが、「和菓子は五感で楽しむもの」といわれている通り、①見た目の美しさ（視覚）、②食べておいしく（味覚）、③手触りや切るときに感じる感触や口に含んだ時の舌触り（触覚）などですが、特に④臭覚と⑤聴覚に訴えるものには、和菓子独特のものがあるとのことでした。今回は、練りきりを使って、季節を表す三点を制作させていただき、それぞれに、小豆による天然のほのかな香りが楽しめたり、菓銘を聴くことによって、その和菓子の深みや余韻を味わうことができたりしました。

今回は各自、「柿（秋）」、「青楓（夏）」、「桜（春）」を順に三点作らせていただきました。まず、秋の風物詩「柿」は、黄色の練りきりを二つに分け、一つを手のひらにとり、丸く押しつぶし、真ん中より若干下あたりに、小さく丸めた濃赤の練りきりを置き、その上に、先ほど分けたもう一つの黄色の練りきりを置き、包んでいきます。包んだ後は、柿の葉を緑の練りきりで作り、最後に、濡れ布巾を細く丸め、葉の真ん中に丸くあとをつければ完成です。柿の中から、ほのかに赤が浮かび上がり、柿の熟された様子が実感でき、秋を感じることができます。

次に、「夏・初夏」の季語にもなっている「青楓」は、濃い緑と薄い緑の練りきりを合わせ、継ぎ目を隠し、平たく伸ばしていきます。そして、真ん中

に餡を置き、包んでいきます。その後、葉を作るために、まず四つの切れ目を入れ、次に、切れ目と切れ目を右手の親指と人差し指でつまみながら上にあげ、左手の親指で押さえます。楓の模様になったところで、葉っぱにぎざぎざを入れ、完成です。初夏の太陽に照り付けられている青楓の様子が目に浮かんできます。

最後の作品、「桜」は、日本人のとは関わりが深く、様々な思いが一人ひとりの心の中に持っているものと思われます。その「桜」は、まず、白の練りきりを丸く平らに伸ばし、そこにピンクの練りきりを置いて包みます。包み終わったら、再度手のひらで押しつぶし、丸く平らにしていきます。そこに、餡を入れ、再度包みます。その後、5枚の花弁（花びら）を形作るため、5つ切れ目を入れていきます。そして、人差し指で花びらになる部分を押し、その後、各花びらの中心に軽く切り込みをつけます。最後に雌蕊を黄色の練りきりでつくるため、裏ごしをして作り、それを慎重にとって、中央に置いて完成となります。

こうして、午後一時からの体験教室は、時間を一時間超過して、終了となりました。途中、鈴木さんは、今回の作品のほかに、「春の野」、「水仙」、「藤の花」、「もみじ」、「桔梗」、「金魚」、「菊」、「朝顔」、「水鳥」、「みかん」を実際に私たちの目の前で作ってくれ、それぞれ出来上がるたびに、学生達からは驚きの声と共に、その手際の良さ、美しさに賞賛の声が上がっていました。作っている時の職人さんの姿は、謙虚さを醸し出しながらも非常に心のこもった様子がうかがえ、言葉にはできないその空間でしか味わえない何かを感じました。作品が出来上がったころには、会長の中村様もお見えになり、学生達に和菓子の歴史や意味などを解説していただき、資料もいただきました。また、笹に包まれた和菓子もごちそうになり、心もおなかも満たされたひと時となりました。

最後に、今回は、「菓子處大丸」さんの中村会長にお願いし、このような素晴らしい機会を与えていただきましたことに、深く感謝申し上げます。また、当日指導に当たってくださいました和菓子職人の鈴木様、田中様にも御礼申し上げます。特に鈴木様には、事前打ち合わせの時から大学の方に来ていただくなど、ご足労をおかけいたしました。留学生自身、今回の貴重な体験を通し、各自様々なことを感じ取ったことと思っております。中村会長も申ししておりましたが、互いの歴史を知って交流をすることで、真の友好が築いていけると私自身も思っております。このことを留学生たちも心に刻み、和菓子を通して、日本の一面を理解するきっかけになってくれればと思っております。

【写真】

①和菓子作りの説明を受けている学生達



②和菓子職人の鈴木さん



③和菓子職人の田中さん



④学生たちの体験の様子



⑤和菓子職人鈴木さんの作品



⑥集合写真



【参考資料】

1 「和食、世界無形文化遺産に登録」

和食、世界無形文化遺産に登録

2013.12.5 00:25 (1/2ページ)

国連教育科学文化機関（ユネスコ）は4日、アゼルバイジャンのバクーで開いた政府間委員会で、日本政府が提案していた「和食 日本人の伝統的な食文化」の無形文化遺産への新規登録を決めた。食に関する分野で日本から登録されるのは初めて。和食の普及がいつそう進むとともに、経済などへの波及効果も期待できそうだ。



無形文化遺産への登録が決まった和食。味や栄養だけでなく、季節の表現や盛りつけの美しさも魅力だ

政府は昨年3月、和食を「『自然の尊重』という日本人の精神をあらわした、食に関する社会的慣習」として、無形文化遺産に提案。特徴を、「新鮮で多様な食材とその持ち味を尊重」「年中行事と密接に関連」などとしていた。

また政府には、東京電力福島第1原発事故による風評被害に苦しむ国産食材のイメージを立て直し、東日本大震災からの復興の象徴にする狙いもあった。

提案を事前審査したユネスコ政府間委員会の補助機関は、和食が「文化の多様性を反映し、人類の創造性を証明している」といった基準にかなうと判断し、10月、登録を委員会へ勧告。今月2日からバクーで開かれた委員会の会合で、是非が話し合われていた。

出所:

msn 産経ニュース「ライフ」「和食、世界無形文化遺産に登録」

2013.12.05

sankei.jp.msn.com/life/news/131205/edc13120500270001-nl.htm

2 「和菓子こと始め」

暮らしを彩る

和菓子こと始め

1)和菓子誕生には四つのルーツがある

- ① 日本人の食生活の基本になるのは米、粟、稗
大陸より水稻栽培が伝えられるのは縄文後期から弥生時代
野山への携帯、保存食として火で焼く工夫があった。
- ② 飛鳥から平安時代、遣唐使より中国から移入した唐菓子
小麦粉や米の粉をこね、花や虫、縄の形にし、油で揚げたも
ので、神社の神饌菓子とされた。木の実、果物から加工食品
の意味が加わった。
- ③ 鎌倉時代 禅宗の留学僧がもらした点心から転じ、茶の湯の
菓子となったもの。榮西禅師が中国より茶の葉を持ち帰った。
- ④ 室町時代から安土桃山時代にかけて、ポルトガル、スペイン、
オランダから輸入したカステラ、ボーロ 金平糖の南蛮菓子
卵、油、砂糖を使用した新しい製法が日本の菓子作りに応用
された。
江戸時代に入り、鎖国政策により外来文化の移入が制限され
四つのルーツが相互に影響し合い、日本の風土にとけこんで
いきました。

2)和菓子は五感でたのしむ芸術品

- ① ほのかで奥ゆかしい香りを楽しむ
エッセンスなどの香料を多用する洋菓子に比べると和菓子
の香りはほのかで、奥ゆかしい。
これは、お茶の味わいを消さない為であり、和菓子は自然の
香りを使用しているからである。自然の香りとしては外郎の
柚子、桜餅の桜の葉、笹餅の笹 シナモンと呼ばれている肉
桂、生姜等は和菓子の風味づけに使用、他にも抹茶、小豆、
紫蘇、自然で繊細な香りが生かされている。

② 王朝の雅が生きている色遣い

ほんのり赤みのさした薄紅色、微妙な山吹色、くすんだ小豆色等、和菓子には自然でやわらかな色が使われています。

きんとんや練り羊羹の場合、左右に染めわけたり、上下で段違いで流し込むことも多く、緑と黒で松、黄色と紅で紅葉など色の組合わせで自然風物、季節を表現します。このように色から季節を読み取る感覚は平安時代の重ね色目の影響といわれています。

③ 味の決め手は餡

原料は小豆、栗、薯、味噌など種類はいろいろですが、代表格は小豆。まったりしたこし餡、しっかりとした歯ごたえの小倉餡、デリケートな味覚は日本人の繊細な舌にぴったりとマッチします。古来から小豆はその赤色が邪気を払うと信じられていて、慶事や行事に用いられています。

④ 菓銘に秘められた音の美しさ

和菓子は耳で楽しむこともできるのです。四季折々の風物詩、古典文学に因んだ伝統的なものなど、その菓銘は茶事などでは、茶会の趣向をさめる重要な構成要素とされ、菓銘を聞くことで季節の情景を読みとり、その音の美しさに振れる・・・日本人ならではの細やかな美学なのです。

植物名からは霜紅梅、花椿、自然現象名からは八重霞、薄氷、謡曲名からは菊慈童、紅葉狩り、風景からは秋の野、都の錦衣装に関連のある名からは山吹襲(かさね) 染絹等・・・

これらの菓銘はいずれも万葉集や古今和歌集などの古典や和歌と結びつきが・・・中世時代の人々の暮らし振りを想像しながら味わうのも、和菓子の楽しみ方といえるのかもしれません。

「全国和菓子めぐり」(徳間書店)より引用