

…和菓子のはじまりと発展

木の実や果物からはじまった

菓子のはじまりは、木の実や果物でした。農耕や狩猟をする古代の暮らしの中で、空腹時に、野山に自生する柿、もも、瓜、みかん、くり、くるみなどを採って食べていました。最初は生のままで食べていましたが、保存しておいて、いつでも食べられるように、天日で乾燥させたり、石臼で粉にするといった工夫

をするようになりました。さらに、木の実のアクを抜き、水を加えて粥にしたり、穀類を煮たり焼いたりするようになり

ました。甘みを感じるものとして、アマチャヅルの樹液を煮詰めた「あまづら」や、米から作られる「あめ」も古代からありましたが、たいへん手間のかかる貴重なものでした。

茶の湯とともに、もてなしの形へ

室町時代には、茶の湯が姿をあらわします。茶をいただく際には、羊羹や饅頭などの点心のほか、結び昆布やこんにゃく、椎茸、あぶり麩などの「茶の子」と呼ばれるものとともに、果物が出されていました。

どの菓子が長崎に伝えられ、「南蛮菓子」と呼ばれました。砂糖や卵を用いるなど、これまでの菓子とは異なる製法は、その後の菓子の展開に大きな影響を与えました。同じ頃に、千利休によって茶の湯が大成され、人をもてなすための空間や器などの道具とともに、料理（懐石）や菓子が整えられていきます。

異国の文化を取り入れて発展

平安時代には、遣唐使が唐（中国）から「唐菓子」を持ち帰りました。唐菓子とは、米粉や麦粉、豆類を、こねて丸めたり、枝の形にしたり、ひねったりするなど、様々な形にして油で揚げたものでした。これまで日本にはなかった、油で揚げるといふ調理法がもたらされたのです。

鎌倉時代には、臨済宗



を開いた僧・栄西が、宋（中国）から茶の木を持ち帰り、喫茶の習慣がはじまりました。その後、羹と呼ばれるスープや麺、饅頭などの点心も伝わりました。それら点心に使われる肉類を、日本では小豆や小麦粉を練ったものに代えて、現在につながる羊羹や饅頭が作られるようになり

和菓子の誕生

菓子がさらに進化するのは江戸時代です。国内の戦乱が終わりを告げ、平和が訪れたことによって、生きるための食から、見た目や味を楽しむ文化としての食が発展します。砂糖の輸入量が増え、菓子作りの技術も進歩しました。

十七世紀後半には数百種の蒸菓子（様々な色や形の羊羹、いろいろ、きんとん等）が記録されています。美しい形と文学的な銘（名前）をもつ菓子は「京菓子」とよば

れ、京や江戸（東京）には、高級菓子司（和菓子屋）が多数できました。また、参勤交代による人々の往来によって、街道に茶店ができ、各地に名物菓子が誕生しました。

明治時代には、西洋の文化が押し寄せ、バターなどの食材とともにオーブンなどの機器がもたらされたことで、栗饅頭などが生まれます。この時代に日本の菓子は「和菓子」と呼ばれるようになったのです。



…和菓子にこめられた心

食への祈りの形として

菓子の起源を語る神話に、垂仁天皇の命により田道間守という人が常世の国に行き、不老不死の果実を得て帰国するという話があります。その不老不死の果実は橘（みかん科の植物）であるとされており、菓子の起源が果物であることを伝えています。また、菓子には不

老長寿の願いが込められていたことがわかります。

他に、祈りが込められた食べ物として、餅は代表的です。稲の霊が宿る神聖な食べ物とされてきました。ご神前に供えられ、お祭りの時には神様からの「お下がり」として地域の人たちと一緒に食べられてきました。餅その

ものは菓子ではありませんが、様々な形に加工して餠を包んで間食としていただく餅菓子にもなりました。たとえば、三月三日の上巳の節句には、厄祓いとして、餅によもぎを練り込んで作られる「草餅」が食べられます。菓子には人々の祈りが込められているのです。

世界でも稀にみる芸術的な食べ物

様々な色や形で目を楽しませる和菓子。実は世界でも稀にみる芸術的な食べ物といえます。これほどまでに芸術性が育まれたのには、茶道が大きな役割を果たしました。茶道では、もてなす相手のために、床の間の掛け物や器、料理など、食べる空間のすべてを整えます。菓子は、食べる人のことを思い、どのような季節に、どのような場所で、どのような器に盛られるのかなど、様々に思

いをめぐらせて、一席ごとに作られます。

茶席で食べられる菓子は、ぱっと見ただけでは何を表しているのかわからないような、抽象的で洗練されたデザインです。そこに、文学的な銘がつけられることによって、食べる人が想像をめぐらせるのです。また、季節の移ろいが色で表現され、器とのコンビネーションも目を楽しませてくれます。

京都をつなぐ無形文化遺産に選定

京都は宮中や公家、商人、寺や神社からの注文が多く、全国のごよりの菓子文化が発展しました。美しい形と文学的な銘をもつ菓子は、江戸時代には「京菓子」とよばれました。今も京都は和菓子屋の件数が人口比全国一を誇り、全国随一の

和菓子のまちといえます。

その魅力を大切に residualし、発信していくために、京都市では、「京の菓子文化 季節と暮らしをつなぐ、心の和」として、平成二十九年三月に「京都をつなぐ無形文化遺産」に選定しました。



茶道と菓子

茶会では、一席ごとに、もてなす相手のために菓子が作られます。茶会は、テーマをもって開かれます。そのため、菓子もテーマやその日の季節、時間、場所、菓子をのせる器の素材や色などを考えながら作られます。

正式な茶会での菓子は、懷石料理のあとに二種類出

されます。最初に出されるのが「主菓子」という生菓子です。その後、濃茶とよばれる濃い抹茶をいただきます。そして、「干菓子」という水分量の少ない菓子が出されます。最後に、薄茶とよばれる濃茶より薄めの抹茶が出されます。薄茶は泡立てられて、流派

によって異なります。

和菓子の種類

主菓子

何を表しているのかが一目ではわからないような抽象的なデザインを楽しみます。和歌や物語を題材にした銘をつけることによって、食べる人は、様々に想像を広げます。

じゃようまんじゅう 薯蕷饅頭



京都では、すりおろしたつくね芋に、きめの細かい上用粉と砂糖を合わせて生地とし、中に餡を入れて蒸し上げます。

葛



夏の菓子の代表です。六月頃は「水牡丹」のように透明なままで中の餡の色を見せ、夏に向かうにつれて葛に色を加え、盛夏を過ぎると「葛焼」のように葛と餡を混ぜて半透明にしたり、黒糖を加えるなど、透明度や色で、初夏から秋へと移ろう季節を表現します。

ういろう 外郎

米粉にもち粉などを加えて蒸したものです。



きんぎょ 錦玉羹



海藻を原料とする「寒天」の液に、砂糖や水飴を加え、型に流し固めて作ります。寒天が固まる温度を調節することで、中に餡などを浮かせたり、色の層を作るなど多彩な表現ができます。

はぶたえもち 羽二重餅



うるち米ともち米を使い分けて作ります。ヘラ目や焼印などで、独特のやわらかい表現を作り出します。

ぎゅうひ 求肥



様々な製法がありますが、一例として、白玉粉に砂糖を加え、また餡なども加えてよく練り上げる製法があります。餅のように固くならず日持ちします。

きんとん



餡玉を芯にして、裏ごしをしたそばろ状の餡を周囲につけた菓子です。配色や色の重ね方により、季節の移ろいを表現します。

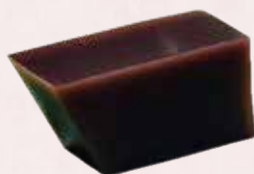
こなしと 煉切り



こなしは貴重な「白小豆」のこし餡に、小麦粉などの粉類と砂糖を加えて蒸し、手でもみあげて作られたものです。京菓子独特の美味しさと、京都ならではの「はんなり」とした風情や「わびた」色の表現につながっています。煉切りは、いんげん豆などの白餡に、水飴や求肥などを加えて練り上げたもので、「こなし」に比べて乾燥に強く、また色濃く仕上がる特徴があります。

羊羹

熱した寒天液に、小豆のこし餡を混ぜ合わせ、冷やして固めたものです。



干菓子

一目で何を表しているのかわかるようなデザインを楽しむ。形や素材の異なる二、三種類の干菓子を組み合わせる人が多いです。

落雁
らくがん



様々なデザインを彫りこんだ木型に、もち米の粉と砂糖を合わせ、固めた菓子です。色粉で色をつけたり、ごまやニッキをまぶしたものなどもあります。

洲浜
すはま



大豆の粉と砂糖を練って作ります。松葉やわらびなどの形にします。

煎餅
せんべい



餅を鉄製のはさみ型ではさんで焼いたものです。焼印を押したり、蜜を塗って景色を作ります。

生砂糖
きざとう



もち米の粉と上白糖を練り合わせて着色し、薄くのばして型抜きして乾かします。

有平糖
ありへいとう



砂糖を煮つめたもので、冷え切らないうちに引き延ばしたり着色したりして、様々な形に作ります。

寒氷・琥珀
かんこおり
こはく



寒天を加えた砂糖蜜を冷やして固め、抜き型などで抜いて乾かしたものです。

茶席菓子の世界

一席ごとにテーマや相手に合わせて作られるのが原則ですが、季節や行事を重んじて、毎年必ず出されるような菓子もあります。代表的な主菓子を紹介します。

夏

唐衣からころも



「伊勢物語」の有名な和歌「からころもきつつなれにし つましかれば 是るはるきぬる たびをしぞおもふ」から銘がつけられています。五七五七七のそれぞれの頭文字をつなげば「かきつばた」。杜若の花を表しています。

水牡丹



透明な葛の中にピンクの餡で、水中に花を見ようような涼しげな風情を楽しめます。

秋

着せ綿きせわた



平安時代、旧暦九月九日の重陽の節句に、菊花に綿をのせて露を含んだ香りを楽しんだ習慣が表されています。

新年

はなびら餅



ルーツをたどれば、正月のお雑煮や、宮中で行われる長寿を願う歯固めの儀式に由来しています。茶道裏千家の初釜（一年で最初の茶会）の菓子です。明治時代に裏千家十一代家元の玄々斎が、宮中の儀式に呼ばれた時に、出されたものを参考に、川端道喜という菓子司に作らせたものです。甘く煮たごぼうに白味噌餡、小豆汁で染めたひし形の餅を白い餅ではさんでいます。近年は流派に関係なく、正月の菓子として広まりつつあります。

春

引千切



三月三日の上巳の節句の菓子。子どもの幸せを願う宮中儀式の「戴餅」にならい、作られました。忙しくて手が足りず「引きちぎって」作ったことになむ形状といわれています。

菜種きんとん



菜種畑の風情をきんとんで表現しています。旧暦二月末に亡くなった千利休をしのぶ「利休忌」の菓子です。

花筏



散る桜花が川に流れていく様子を、まるで筏のようだと捉える美的な表現を菓子にしています。

冬

亥の子餅



多産のイノシシにあやかり、旧暦亥の月（十一月）に、イノシシの子の形にした餅を食べて無病息災を願います。炬開き（冬になって初めて囲炉裏や炬を使うこと）に用います。

織部上用



深緑色のぼかし模様をほどこした薯蕷饅頭に、梅鉢紋と井桁の焼印を押します。まるで織部焼（茶人・古田織部の指導で作られた陶器）の器を写したような菓子で、炬開きに用います。

試み餅



十二月十三日、正月の準備をはじめる「事始め」に、正月の餅の試作をすることによって由来する菓子です。

和菓子と年中行事

正月や収穫など、季節の節目を祝う行事は、暮らしの知恵ともいえます。行事に合わせて作られる和菓子には、人々の祈りが込められてきました。

【上巳の節句】 ひし餅・草餅・ひな菓子

中国の風習に由来し、三月三日の上巳の節句がひな祭りの習慣に発展しました。冬から春へと暖かくなることを喜び、水辺での行事を行いました。ひし餅は、水辺に生える植物のひしに由来するものです。よもぎは邪気を祓うと考えられていたため、よもぎを練り込んだ草餅を食べます。色とりどりのあらねなどのひな菓子も食べられます。



【彼岸】 ぼた餅(春)・おはぎ(秋)

ご先祖様を供養する彼岸に欠かせない菓子。小豆の赤い色は災厄を祓うと考えられてきました。春の彼岸は、この季節に咲く牡丹の花にちなみ「ぼた餅」、秋の彼岸は、萩の花にちなみ「おはぎ」といいます。



【夏越の祓】 水無月

外郎生地に邪を除ける赤い小豆がぎっしりと散りばめられ、魔除けの形である三角形に切った菓子。一年の半分にあたる六月三十日の夏越の祓に、次の半年の健康を願って食べます。



【土用】 あんころ餅

夏の暑い土用に、厄除けの力があるとされる小豆の汁に餅を入れ、病にかからないように祈りを込めて食べました。江戸時代からは、餅を餡でくるんだ今の形になりました。



【地蔵盆】 卍型落雁

町内のお地藏様を囲み、子どもの成長を願って行われる地藏盆。米と餡から作られる栄養価の高い落雁に寺院のマークである卍を型押しした菓子が子どもに配られます。近年あまり見かけなくなりましたが大切な習慣です。



【花見】 桜餅

道明寺生地で餡を包み、塩漬けた桜の葉を巻きます。関東では、江戸時代に薄く焼いた小麦粉の生地で餡をくるみ、桜の葉を巻く「長命寺桜もち」が流行し、広まりました。



花見団子

江戸時代から花見の習慣が広がりました。花見に、様々な色で三色に染めた団子は欠かせません。



【月見】 月見団子

旧暦八月十五日の仲秋名月は、里芋の収穫祭として、里芋を供えていたことから、団子に餡を添えて「きぬかつぎ」(女官が衣をかぶった形)「里芋のこと」の形にした菓子を食べます。関東では丸くて白い団子です。



【お火焚】 お火焚饅頭

十一月になると、京都では各家庭や町内で「お火焚」が行われ、火への感謝と安全を祈ります。そのとき、火の神様である稲荷神を表す宝珠(炎の玉)の焼き印を押した小麦生地の饅頭とみかんをいただきます。



【端午の節句】 粽

中国には、旧暦五月五日に湖へ入って亡くなった屈原という詩人をしのび、粽を湖に投げ入れたという伝説があります。外郎、葛、羊羹などを、三、四枚の笹の葉で包んで、い草で縛りあげ、蒸します。笹の葉の香りが移って独特の風味が楽しめます。



柏餅

今では全国で食べられますが、昔は関西は粽、関東は柏餅でした。柏は新芽が出てから古い葉が落ちるので、家が絶えないという縁起をかつぎ、武家には特に喜ばれました。白味噌餡を使うのは京都特有です。

【七五三】 千歳飴

細く長くのばした飴。飴は米から作られ、栄養価が高く、古代から力の源とされてきました。七五三のお祝いに、子どもの「千歳」＝長生きを祈って贈られます。



聞いてみよう



【和菓子職人】

老松 植村 健士さん (50歳)

—和菓子職人さんになったきっかけは？

植村 小学生のころからお菓子作りが好きで、クッキーやケーキを焼いていました。それで「ものづくりを仕事にしたい、それなら大好きなお菓子を作ろう」と決め、高校を出て製菓専門学校へ行きました。昔の専門学校は洋菓子科しかなく、和菓子を勉強できるのは年にたった15時間だけでした。そんな短い時間でしたが、四季を表現できる和菓子のすばらしさに感激して、和菓子屋さんに就職したんです。日本人の季節を感じて楽しむ心は、洋菓子では表現できませんからね。

—たいへんだったことは？

植村 洋菓子と和菓子では、材料も手の使い方もぜんぜん違うので、一から勉強することばかりでした。なので、家に帰ってから本を見たりするなど、自分で考えながら日々取り組みました。大変でしたが、おかげで、色んなことを自分で考えられるようになりました。

—和菓子の良いところは？

植村 和菓子は、生きていく上で絶対に必要なものではないですが、お祝いやお祭りなど、色んな節目にあるもの。もった人、食べる人を笑顔にして、人と人を結びつけるものだと思っています。そんなあたたかいコミュニケーションの中に、自分がいるというのはやりがいがある楽しいです。

—主菓子の形や名前はどうやって決めるのですか？

植村 どんな和菓子にするかは、注文した人に合わせます。もっちりした歯ざわりのこなし、口どけを大事にする



お客様からの要望を聞いてつくる、世界にひとつだけのオリジナルの和菓子



ならきんとん、しっとりとした風合いの薯蕷饅頭、夏なら涼しそうな錦玉羹とか。そして主菓子の銘は、どんな人をも、どこで、いつ、もてなすのか、季節や合わせる茶道具をイメージしながら考えます。和歌とか、季節の花の香り

や色、年中行事など、ひらめきかたは色々ですが、名前を聞いてお菓子の向こうにイメージや景色が広がるのがよい銘です。

—和菓子はちょっと高級でむずかしいと思うのですが…

植村 そんなことないですよ。食べてみて、「おいしい」と思ったらそれもいいんです。今はコンビニやスーパーで手軽に買えるけれど、和菓子屋さんの主菓子とか、おまん屋さんのお団子やお餅も食べてみてください。本当においしい和菓子の味がわかると、もっと好きになりますよ。

—植村さんの夢は？

植村 もう30年お菓子を作り続けていますが、それでもあきないし、毎日すごく楽しんで仕事をしていられるのは幸せです。こんな楽しみを分かってもらえる人に次のバトンをわたして、技術や感性を受け継ぎたい。伝統とはバトンのわたし合い、このリレーを無事につなげたいです。

【はなびら餅の作り方】

植村さんがどのように「はなびら餅」を作っているのか見学してきました。

材 料 (4人分) ※羽二重餅の生地を使っています。

① 上白糖(白い砂糖)	48g	水	90g	食紅
② もち粉(もち米を乾燥させた粉)	30g	味噌餡(白小豆の餡子)		細切りごぼう 4本
③ 上新粉(うるち米を乾燥させた粉)	8g	に白味噌を混ぜたもの	40g	

作り方

① ①と、水を入れて泡立て器で混ぜます。



やわらかいお餅を作るので、水は多めに

② ①を蒸しているあいだに、味噌餡を丸めます。



職人さんは、はからなくてもほぼ同じ重さ・大きさにちぎれるよ

③ ごぼうの水分をとります。



細く切ったごぼうをゆでて、薄いみつからだんだん濃いみつにつけていくと、中までよく味がしみよ。5日間もかけて作るんだって

④ 蒸し上がったお餅をこねてなめらかにしてから、トレイにあげます。



お餅がくっつかないよう、トレイには片栗粉をまぶしておくよ

⑤ お餅を少しだけとって、食紅でピンク色にそめます。

⑥ 白いお餅を50gとり、だ円形にのばします。



お餅もほぼ同じ大きさにとれるよ。職人さんはすごいね

⑦ ⑤のピンク色の生地を細長くして⑥にのせ、ごぼうと味噌餡をおいて半分にたたみます。



できあがり!

うっすらすけて見えるピンク色がきれいだね。



京都には、時代とともに変容しながらも、世代を越えて暮らしの中で伝えられてきた数多くの無形文化遺産がありますが、その中には、定義や概念、保存団体が不明確であることから、

現行の法令上、文化財としての指定・登録が困難なものもあります。

そこで、それらの価値を再発見、再認識し、内外に魅力を発信するとともに、大切に引き継いでいこうと

いう市民的气運を盛り上げるため、無形文化遺産を守る独自の仕組み「京都をつなぐ無形文化遺産」制度を創設し、6件を選定しました。



京の食文化

大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味



千有余年の永きにわたり都が置かれた歴史を背景に、季節感やおもてなしの心、本物へのこだわりといった精神文化が食文化にも浸透しています。京都における食は、ご飯を主食としつつ、旬の野菜を中心に乾物や大豆加工品、漬物などの副食を上手に組み合わせた、一汁三菜が基本の出汁をベースにしたもの。家庭の食卓には、家庭のおかず、いわゆる「おばんざい」を中心に、暦や年中行事に合わせた行事食などが並びます。また、五色・五味・五法を五感で愉しむ京料理や料理を出前する独特の仕出し文化を生み出しています。

京・花街の文化

いまでも息づく伝統伎芸とおもてなし



芸妓や舞妓が舞・踊りをはじめとした数々の伝統伎芸により心のこもったおもてなしをする文化が連綿と受け継がれているまち・「花街」。京都には現在、祇園甲部、宮川町、先斗町、上七軒、祇園東の5つの花街があり、歌舞練場、お茶屋、置屋などが集まり、風情あるまちなみを維持しています。芸妓や舞妓は、日々、芸事の習練を積み重ね、彼女らを引き立てる装いは伝統工芸の職人や髪結い師、着付師など、多くのわざに支えられています。また、かつての花街である島原は、太夫文化を伝えるまちとして存在感を示しています。

京の地蔵盆

地域と世代をつなぐまちの伝統行事



毎年8月中旬から下旬にかけて行われる伝統的な民俗行事である「地蔵盆」。町内安全や子どもの健全育成を願う町内の行事として、時代とともに変化しながら受け継がれ、地域コミュニティの活性化に重要な役割を果たしてきた地蔵盆は、京都をはじめとする近畿地方で盛んに行われています。お地蔵さんを飾り付け、お供えをして祀り、その前で子どもたちが集まり遊ぶスタイルが一般的で、子どもたちにとって夏休みの最後を飾る行事となっています。

京のきもの文化

伝統の継承と新たなきもの文化の創出



京のきもの文化は、平安時代から宮廷を中心とした「みやびの文化」、また茶道・華道といった我が国固有の文化とともに発展しました。「西陣織」や「京友禅」をはじめとする伝統産業は、生産工程の分業が特徴で、高い技術は世界的に認められています。京都では、和の文化の象徴ともいえるべき伝統と格式を備えたきもの文化が、維持継承されています。一方で現代的なファッション感覚で気軽にきものを楽しみたいというニーズが高まっています。

京の菓子文化

季節と暮らしをつなぐ、心の和



京の菓子は、季節の移ろいをことさらに大切にする精神性のもとに生まれ、旬の素材を使うだけでなく、意匠で季節を先取りして表現しています。四季折々の美しい情景を映し出した菓子は、季節や年中行事に思いを巡らせるとともに和の文化を楽しむことを思い起こさせ、日々の暮らしの中で単なる食べ物にとどまらない役割を果たしています。菓子のあるところには会話があり、人と人との間に和やかな雰囲気をもたらす。京の菓子文化には、次の季節を待つ楽しみを家族や友人、客人と分かち合い、会話を弾ませる心遣い、おもてなしの精神が受け継がれています。

京の年中行事

季節・暮らし・まちを彩る生活文化



年中行事には、お盆など日本の民俗に根差したもの、祭礼に伴うものなどがあり、それぞれにまつわる食べ物やしつらい、しきたりなどを伴いながら、京都の暮らしを彩り、暮らしの中に育まれてきました。日々の暮らしの中で、楽しみや安らぎをもたらしてきた年中行事は、無病息災を祈り、神仏や自然への畏敬の念を深めることを通じて人々の心を豊かにするとともに、家族とのふれあいを深め、さらに、地域コミュニティの活性化、地域経済・ものづくりの継承・発展につながっています。