

記録に残る菓子の始まり

今からは2000年と少し前、日本では第11代・**垂仁(スイニ)天皇**の御世です。邪馬台国の卑弥呼の登場はもう少し後になり、紀元前ですからキリスト生誕の前になりますね、古代のローマではシーザー、アントニウス、クレオパトラが活躍し、中国では北方異民族・匈奴と闘った前漢の武帝が亡くなった頃です。前の時代から続く万里の長城が増築中の頃でした。

垂仁天皇は、**日本書紀**の記録では何と在位期間99年、139歳の長寿を全うされた方です。そのお孫さんとしては、夷狄征討の生涯を送った、有名な**日本武尊(ヤマトタケルノミコ)**がいます。この天皇が、永遠の生命を保証されると信じて、ある食べ物を得ようとします。南海の神仙にあると伝えられる「**非時香果(トビヅクカノミ)**」というものがそれで、今日でいうところの柑橘系(橘、蜜柑、橙)であったようです。命令を受けて、はるばると捜しに赴いた人物が**田道間守命(タジマノミコ)**で、渡来系新羅の王子・**天日槍(アマノハボコ)**の末裔とのことです。現在の中国南部か東南アジアでようやく入手し、10年ぶりで戻りましたが、天皇は既に亡くなった後で、嘆き悲しみのあまり本人も息絶えてしまったという話です。この故事は今日も生きており、お正月に鏡餅の上に**橙(ダイダイ)**を載せたり、宮中紫宸殿前には「右近の**橘**」を植えるなど名誉を称えています。(因みに、左近は桜ですが、大昔は**梅**だったのですよ。)

関連の話題

中嶋神社：兵庫県豊岡市。田道間守命が祭神。菓祖として菓子業界の人々の崇敬を集める。

橘本神社：和歌山県海草郡下津町。同祭神。持ち帰った橘?の苗を最初に植えたところ。

屯倉(ミヤ)：元来は「**貢納された稲を収納する朝廷の倉**」を意味したが、後には「**朝廷直轄の農業経営地または直轄領**」を指すようになる。古代氏族の**三宅連**は食糧庁長官ともいうべき、この土地を管轄する権限を与えられており、田道間守命はその氏族の祖となっています。現在でも、地名あるいは苗字として「三宅」「三家」「御宅」あるいは「大家」「大宅」「高家」などが残り、ゆかりがあるとのことです。

菓子の変遷

菓子は**果物・木の実**→餅・団子→**唐菓子(トウガシ、カラクダモノ)**→**点心(テンジン)**→**南蛮菓子**と変遷し、この段階を経て17世紀後半の京都で和菓子の確立を迎えたと言われております。

点心は鎌倉・室町時代に中国から伝わったもので、現在の羊羹や饅頭のもとになります。中国では饅頭の餡(アン)は肉類中心ですが、**日本では点心が禅の影響下で育ったため**、餡は小豆その他の豆類を素材とする植物性のものが考案され、和菓子の性格を決定づけました。中国の点心は肉まんを想像してもらえればいいかと思います。

戦国時代になるとヨーロッパ諸国との交渉が始まり、**砂糖**を大量に使うカステラ、金平糖、ポーロ、有平糖などが作られるようになりました。日本人はその濃密甘美な味に魅了されたく、キリシタンの宣教師たちも布教のために利用したようです。そして江戸時代の鎖国体制の世になると、和菓子はわが国独自の嗜好品として完成していったのです。

花鳥風月をうたう季節感、故事来歴・和歌などを題材とした**菓銘(菓子の名前)**、しゃれたことば遊び、そして雅な色や形。日本文化の縮図のようで、食べるのがもったいない?

菓子屋・饅頭屋・餅屋の違い

私たちは意識して区別はしていないようですが、和菓子業界の中では歴然と違いがあります。要点にはなりますが、亭主が客人をもてなす茶席の場が予定されていると想像してください。

菓子屋：亭主から依頼を受け、原則として**オリジナルな菓子**を要望に沿って作る。

饅頭屋：原則として作り置きの子子を店売りする。

餅屋：原則として菓子は作らない。文字通り餅皮や餅製品を作る。

最近では、菓子屋の多くは饅頭屋との中間みたいな形態ですけれども、茶事や法事を専門とする菓子屋があるようです。茶席がうまくいくように、どういう客人で、いかなるシチュエーションなのかを、可能な限り亭主から情報収集します。要求は厳しいが創作活動ができるわけですから、やり甲斐はあるそうですよ。客をもてなすという目的で、亭主ともども「遊び」が楽しめるのです。こういう創作菓子の中から、その店ならではの傑作が生まれますと、「本歌（ホカ）」と呼ばれ、かなりのブランド商品となります。俗に言う「ほんまもん」ということです。

砂糖と菓子

菓子を大成させた決定的な要因は**砂糖の甘味**です。南蛮菓子が登場した後も、江戸の中期頃までは**砂糖は輸入品**として高嶺の花であり、庶民の口には入りませんでした。それまでの日本人の甘味といえば、栗や柿などを食べた時に感じる甘味であり、砂糖の直接的なそれとはずいぶん異なります。和菓子の双壁である羊羹や饅頭も、砂糖あってこそその存在です。

砂糖は和菓子の要ともいえるべき“**餡**”を確立させました。餡の善し悪しが和菓子の評価を決めてしまいます。修行の一環でもありますが、一日中、餡の釜をこね回している職人さんがおられますね。昨今では、自分のところでは餡を作らずに、専門の**製餡屋さん**から仕入れる菓子屋が大半です。残念ながら、オリジナリティーは失われているといえますね。

餡のあれこれ

餡の素材はほとんどが小豆です。それ以外では、つくね芋あるいはユリ根、まれに味噌も用いられています。例えば、京都・丹波産のつくね芋で作った**薯蕷（ショウヨ）饅頭**は有名です。

小豆は**丹波大納言**が**つぶ餡**の代表格で、やや小粒の**北海道十勝産**が**こし餡**の代表格です。大切な点は、釜の中の粒が均質なことです。**粒が不揃いだ**と、**煮えが一定せず**、**後の工程のタイミングがずれてしまう**のです。近年、十勝産の一部が以前とは違って売れ残るらしい。主要原因は韓国産の進出です。場合によっては、加工品の餡の状態です。こうなると、原材料の豆とは違って、関税障壁も関係なくクリアします。和菓子危うしですかね。

駄菓子

駄菓子という言葉は、**上菓子**に対して生まれた言葉である。祝いや祭り、進物など、特別な時に用いるのは上菓子、ふだんの日に家族で楽しむのは、団子や餅菓子などの駄菓子になる。京都では、そのような駄菓子を守る店は“**おまんやさん**”と呼ばれ、親しまれてきた。(私もそうです)

駄菓子は米どころで栄えるといわれる。米を作ると、どうしても屑米、しいな、落穂といった商品にならないものが出る。これが駄菓子の材料として生かされるのです。無駄は残さない。

駄菓子と赤穂浪士

今からおよそ 300 年前、吉良邸の討ち入りを果たした赤穂浪士が高輪泉岳寺に引き揚げる際、仙台藩は「**仙台糰（糰イ）**」の粥をふるまったそうです。これは、糯米（モチゴメ）、粳米（ウルチマイ）、粟、とうもろしなどで作る携帯食です。製法は門外不出で、江戸への参勤交代や野戦の折の食料に使われました。この仙台糰は時折り家臣や町民に払い下げられ、**おこしやねじり菓子**、**餅菓子**などの元となりました。仙台駄菓子は糰をおいしく食べる工夫から生まれたのです。

余談ながら、小さい頃の印象では駄菓子屋はキラキラしていて、ことのほか“**当てもん**”が目当てでしたね。アイスクャンディーのスティックに「あたり」と書いてあると、もう 1 本もらえるんです。今ではコンビニが代役みたいですが、**“当てもん”**はしてないようです。

茶の湯と和菓子

和菓子といえば**茶の湯**に触れないわけにはいきませんね。**千利休**の時代は、菓子は亭主自らが手作りする素朴なものだったようで、併せて野菜や魚類なども供されていました。

茶会が天下にあまねく知られるようになったのは、**秀吉**の**北野大茶会**（天正 15、1587）です。武士も公家も招かれて、その人数は**803 名**です。比較するのも何ですが、現在の宮中赤坂御苑で催される春秋の園遊会では、国内外から賓客・配偶者・令嬢など約**2,000 名**が招かれています。

こうした別格の茶会とは異なって、私的サロンによる茶会が広まると、身分や階級を越えて、公家、僧侶、武家、上層町民が集まります。特に、元禄文化の京都では源氏物語や古今集を素材にした芸術が語られ、**琳派**（**尾形光琳**らの装飾画）に代表されるような王朝趣味が復興しました。

利休の頃は質朴な菓子を用いて茶を生かし、ただもてなしのために庭や部屋のしつらいを工夫したようですが、この頃になると茶以外の要素が際立っていますね。遊びには創意工夫が大切で、時にはアツと思わせる仕掛けも必要なのでしょうが、華美を誇るのは本意ではありません。現に利休の茶の精神を「**侘茶**」とか「**寂茶**」とか称するのも、行き過ぎたことへの戒めかと思われます。

雛祭り

わらび餅といえば、夏場に食べるものとばかり思っていました、**「ほんまもん」**は今頃の季節に食するものだったんですね。私たちが日頃いただくのは**サツマイモのデンプン質**を用いますが、**「ほんまもん」**は、**わらびの根**この**デンプン質**を利用します。芽吹く前は根に栄養分を蓄えていますので、今頃が旬となるわけです。最近採る人も少なく、原料のわらび粉は相当な高値です。

欧米化した生活様式が普通になり、旧暦に則った歳時記や季節感が薄らいできますと、和菓子そのものが何かしら縁遠い存在になってきました。まもなく雛祭りですが、**菱餅**が示す三色にはどういう意味合いがあるのでしょうか。あの 3 色（**紅・白・緑**）は、それぞれ**桃の花・雪・草木**を表しています。また、**桃**には**邪気を祓う霊力**があると信じていたから、桃の節句は元来、厄払いの儀式だったのです。雛人形も**形代**（カガロ；人の形をした紙人形など）の変容したものです。

よく「**三拍子揃った出来ばえの良いもの**」などと表現しますね。あれも雛飾りの五人囃子が語源です。左から順番に**太鼓・大鼓・小鼓・笛・歌い手**が並んでいます、最初の三つの打楽器演奏がうまく揃うことを意味しております。こういうことを教えてくれたのは隣近所のおばあちゃん。うちの母もやや怪しげな解説をしておりますが、次代の子供たちへは継承したいと思います。

今回は多くの方にいろいろと
教えていただきました。

右の地図は、私の好みでスポット
を示したものです。

機会があれば、お寄りになって
ください。なお、わらび餅は今が
旬なのでお早めに。

京菓子資料館

俵屋吉富 (タラヤヨシト)

京菓子屋さんならびに隣接の
資料館です。資料館は入館無料。
1階茶席は有料です。水曜定休。
資料館では、和菓子の見本帳とか
器などが拝見できます。

亀屋良長 (カマヤヨシガ)

京菓子屋さんです。
わらび餅とくず餅の両方を
食べ比べてみてください。微妙な違いと味わいに驚かれるでしょう。
私は喫茶店代わりに たまに寄っています。
醒井 (サメイ) の井戸という清水が湧き出る店としても有名です。

亀屋園月 (カマヤエンゲツ)

ある方に教えてもらってから、「すはま」という団子を気に入っています。
ソラマメそっくりに模したのが、とてもかわいい。もちろん味もよろしい。一口大で食べやすい。
ビニール袋に入ったものは10個で550円。箱入りは20個で1,200円。(税抜き)

