

序にかえて

和菓子への想い

香川栄養専門学校教授 大井 裕子

一面の枯れ野原からいち早く緑を萌えさせる草、よく萌える草の意から蓬になったと言われるよもぎは生命力の強さから日本人の願いもかない、摘んで米の粉とつきまぜた草もちが春の息吹を感じさせる菓子である。

和菓子は日本人の心の故郷である四季の変化に恵まれた自然の移ろいの一瞬を、小さな菓子の姿に留め、それを賞味するという心情に私は惹かれた。

私は本学園で調理学を担当し、短期大学・栄養士科の調理実習にたずさわリ、専門学校の製菓科を改組以来担当することになった。

それからのカリキュラムには、洋菓子・フランス菓子・和菓子・製パンなどがあり、和菓子の授業時間数は少ないが、前期に基礎的なもの後期には清月堂の方に講師をお願いし、練り切りや花びら餅・工芸菓子など技術的なものが組まれている。

私はその基礎的な部分を担当して、小豆の煮方や餡づくり、上新粉や白玉粉・小麦粉を使って団子・餅・まんじゅう等、日本の家庭で四季折々の節目に作られてきたものを、ぜひ次代をになう若い人達に伝えたいという思いから仕事を続けてきた。

和菓子のルーツをたどると四つの源流からなる。一つ目は日本古来から食べられていた木の実や果物、それに米・粟・稗などの穀物で作った餅・団子など。二つ目は平安時代に遣唐使が中国から持ち帰った「唐菓子（米・麦粉の揚げ菓子）」。三つ目は鎌倉時代に中国へ留学した禅僧たちが持ち帰った「点心（饅頭・菓子）」。四つ目は室町時代に初めて日本にやってきたポルトガル人やスペイン人によって持ち込まれたカステイラ・ボーロ・金平糖・有平糖などの「南蛮菓子」である。

茶の湯は室町から桃山時代には確立されたが、甘味は茶菓子としてはほど遠いものだった。唐菓子によって開眼した日本の菓子文化は、南蛮菓子との出会いで著しい発展を遂げることとなる。砂糖も輸入され始めて、やっと現在に近い和菓子が登場する。京都では茶菓子の発展が京菓子となり、町民文化が花開く江戸では庶民的な菓子が人気を集め関西風・関東風と二極分化して競い合っ

て発展する。

和菓子は五感が生み出した総合芸術といわれる。視覚・

味覚・触覚（舌触り、歯ごたえ）・臭覚（香り）を楽しむと共に「聴覚」は菓銘を聞くことで情感をふくらますことができる。菓子にふさわしい名前として菓子職人はこだわりをもっている。

菓銘には、花鳥風月・地名・和歌・俳句・古今和歌集・源氏物語等古典文学や能など文芸、芸能に関するもの等折々の情趣を映してつけられている。

四季の変化に敏感に反応する和菓子の美しさは、伝統的な茶の湯の中で更に洗練されてきた。季節の趣向を凝らして客を迎える茶室と道具、自然の姿を小さな形にした和菓子は簡潔な空間に自然を取り込む茶の湯の心と通じ合う。

一期一会を大切にする茶の湯の心が菓子にも求められ、菓子もそれに応えられるように工夫され磨き上げられてきた。和菓子を賞味する最高の形と思われる。

和菓子の将来について、かつて日本画の素晴らしさを日本人が認知しないうちに海外で評価を得たように、和菓子の美と心も若い人たちによく理解してほしいと思っている。しかし、現在洋菓子に比べ和菓子の愛好者は少なく、特に若い人たちの嗜好度が低くなっている。本学製菓科の平成15年度生のアンケート結果は表の通りである。

洋菓子と和菓子についてのアンケート 平成16年2月

洋菓子				和菓子			
質問	1	2	3	質問	1	2	3
好きですか	91	7	2	好きですか	55	39	6
味(甘さ)	69	27	4	味(甘さ)	38	52	10
色 彩	80	18	2	色 彩	55	43	2
形	75	25	0	形	57	42	1
大きさ	56	39	5	大きさ	50	50	0
総合的に	84	15	1	総合的に	51	44	5
作るのが好き	81	18	1	作るのが好き	35	52	13

1. 好き 2. 中間 3. 嫌い

製菓科生徒 男11名、女89名計100名 年齢19～20歳90%

今後の問題点として、低カロリー化の問題があるが、甘くない菓子は美味しくない。量より質の時代である。

和菓子の良さは年を重ねると共に懐かしくもあり、より美味しく感じられる。日本の菓子文化を満喫し伝統が続くよう願っている。