

第一支部「和菓子研修」終了報告

第一支部運営委員会

2020年2月17日(月)、14:00-16:00 とらや赤坂店内ギャラリーにおいて、初めての「和菓子研修」が実施されました。今回は創業およそ500年の老舗(株)虎屋様の絶大なるご協力を実現致しました。参加者は会員38名、委員2名 合計40名で英語のみならず、フランス語、イタリア語、スペイン語の会員の方々も参加され、感心の高さがうかがえました。

まず初めに、(和菓子の歴史の研究部署である)菓子資料室 虎屋文庫の丸山文庫長による、和菓子に関する基本的なご説明がありました。和菓子の歴史は古く、「菓子」とは、元々木の実や果物を指す言葉で、米や粟(あわ)、稗(ひえ)などを加工した餅や団子も菓子と同類のものと考えられていました。そして、こうした食べ物に影響を与えたのが外国の食べ物で、飛鳥~平安時代には遣唐使が中国から「唐菓子」をもたらし、鎌倉~室町時代には禅宗の僧侶が中国から羊羹や饅頭といった「点心」を伝えました。室町末期~江戸時代初期になると、ポルトガル、スペインとの交流により、カステラ、ポーロ、金平糖などの「南蛮菓子」がもたらされました。これらが日本の風土に溶け込む中で、砂糖の輸入量が増加し、江戸時代に白砂糖を使った「上菓子」が誕生しました。元禄頃になると、琳派の影響を受けた着物や団扇などに使われた意匠を用いた菓子も登場してきます。こうして江戸時代の中期から後期にかけて、菓子は日本の四季の自然風物、古今和歌集や源氏物語などの文学にちなむ意匠や菓銘などを持つものが作られていったとのこと。又、和菓子は「五感の総合芸術」とも言われ、味覚、嗅覚、触覚、視覚のみならず、菓子につけられた銘で、耳から聞こえる響を感じ取る聴覚も楽しめるとのこと。



後半は職人さんによる生菓子の製造を目の前で実演して頂き、小豆、白小豆、和三盆糖、寒天、米粉などの原材料からなる餡や生地を使いながら、細かいそぼろをつぶさないように、球状に付ける職人の技に皆、感心しました。

その後、虎屋に伝わる貴重な「虎屋のおひなさま」が8年振りに根津美術館で開催される為、その美しい品々のご説明がありました。(開催:2020年2月22-3月29日)

最後に、とらや赤坂店内を見学し、3階の喫茶店からは眼下に赤坂御所地の素晴らしい自然が広がり、又、同じ階には、和菓子を作る工程が見える大きな窓があり、午前11時開店頃に行けば見られるとのこと。2階には和菓子と関連する書籍を販売する広々としたショップがあり、参加者は思い思いに見学し、ショッピングを楽しみました。