

日本人の志

京都、こころここに

vol.20

京には1300年の王朝の文化を踏まえた食文化が数多く今に伝えられています。

その中でも京の御菓子の文化は広く日本中に伝えられ、「京菓子」として認められてきました。しかしながら今やスイーツの食文化に取って代われ、京の御菓子の文化は単に「食べ物」として理解されることが多くなりました。

希少な甘さ
「もてなし」に用い
洗練された味に

南蛮文化と共に日本に将来した「砂糖」を用いた甘い食べ物を「菓子」として食



べるようになりました。この輸入品としての希少性が特権階級の人々と結びつき、京では公家を中心とする貴族階級の食べ物となり、「もてなし」の食べ物となったのです。そして明治時代になるま

京菓子のこころ

御菓子司「末富」当主

山口 富藏さん



やまくち・とみぞう 1937年京都市生まれ。関西学院大卒。東京・銀座「松崎煎餅」で修業後、家業に従事。70年「末富」3代目を継承。茶道家元、各宗本山の用を務める。「京菓子歳時記」「菓子ごよみ」などの著書がある。大学、短大の非常勤講師も務める。

移ろう季節を表現
銘を付け
生き続ける色の世界

①京の季節を御菓子で表現する。特に京の風土から生まれる「移ろう」季節の姿を御菓子で作ることです。微妙な色や形の変化を捉えるのが菓子屋の仕事であり、そして用いる素材の季節感にもこだわります。

②御菓子に銘「名前」を付けること。季語を中心として詩歌や物語から引用される銘により、小さな御菓子から大きく広い世界に思いを馳せるのも御菓子の持つ力であり、

③王朝文化が生み育んだ色彩文化を今も御菓子に用いることです。「襲の色目」として伝えられて来た色の世界は現代にも生き続けています。

④江戸文化とは異なり、写実性を嫌うことです。琳派の美として装飾性やおおらかさが京菓子に取り入れられ、「らし」に見せることが京菓子の大きな特色といえます。

京菓子を作る上で最も大切なことは食べていただくものに意図があり、見せることが目的ではないということです。技術を誇示する作り菓子「芸菓子」は京菓子の本流ではないと考えています。近頃、



京の季節感にこだわり、微妙な色や形の変化を表現するのが京菓子の特色だ

流行の若冲より宗達、光琳が好まれることに通じます。

広がる美味しさ
遊び心の
世界はどこへ

今、巷に流行するスイーツは「メッチャ、カワイイ」「甘くないから美味しい」。そして「ヘルシー」が売り物になっていきます。京菓子が醸し出す文化を楽しむ食べ物として広い世界を遊ぶものではなく、平素よりの広い素養が美味しさを広げ、遊び心を楽しむ京菓子の世界はどこへ行ってしまったのかと寂しさを感じながら商いをしています。

現今の菓子業界は「新素材」、現代の新しく創り出された材料を用い、機械と冷凍・冷蔵技術で成り立っています。京菓子を食するという文化は京の暮らしに根ざした洗練されたものでありまし

た。それが理解されなくなった大きな原因は、家族で食を楽しむものであったものが、個の食になったことにより、伝承されていく素養と楽しさが理解されず忘れ去られたことにあると考えています。

京で生まれ育まれた文化は今では説明なしに理解できる人がなくなつてしまったと嘆かなければならなくなつたのが現状です。

戦後、日本人は物の豊かさ引き換えに大切なものを忘れてきたのではないだろうか。日本人が忘れつつある価値観が今も生き続ける千年の都・京都から温故知新の知恵を発信する。(毎週日曜日に掲載します)

日本の暦

地始めて凍る

(11月13日)

この言葉が生まれた中国北部の11月中旬は、本場に地面が凍るほど気温が下がるそうです。日本ではまだ凍るほどの寒さではありませんが、ちょうど初霜の頃にあたり、早朝、霜が降りて真っ白に覆われた庭や野を見た先人たちは、中国伝来の言葉をそのまま受け入れたのかもかもしれません。

またこのころは秋の収穫を氏神に感謝する季節でもあり、お札を兼ねて子どもの成長を願う七五三が定着したこの説もあるようです。

リレーメッセージ



京都府立大
キーンバスライフ
アドバイザー
藤吉 紀子さん

■大切にしたい

大きさも色つきもバラバラ、中には中に刺さった斑点のついてるのも混じって、段ボール一杯の富有柿が届いた。若狭の妻家の妹からだ。祖父が屋敷跡に植えた古木の柿。今年はお寮さんにも採れず鈴なりにだから、送ります」との添え書き。青い空と朱色に色づいた柿の記憶。幼い頃この屋敷跡の柿の木で妹とよく遊んだ。

深夜の雪道を父が持ち帰った「コッペパン」。濡れた新聞紙からはみ出た蟹を取り出して、寒さに震えながらも母と一緒においしく食べた。

食べ物の思い出は五感と一緒に情景をとらえて鮮やかに浮かぶ。そこに時を超えて愛した家族がいたことを実感する。

食卓を一緒に囲むのが家族だよと遠い日、祖母が話した。幼い頃、若狭で囲んだ食卓のご馳走は、焼き鯖のちらし。今、京都の食卓にはふるさとの香りがする鯖ずしが並ぶ。

おいしいものを一緒に食べる時の笑顔、食材や作り方で弾む会話。湯気の立ち上る食卓が醸し出す穏やかで、心地いい時間。

家族で食卓を囲んでいますか。

(次回11月20日のリレーメッセージは、公益財団法人奈良屋記念杉本家保存会常務理事兼事務局長・料理研究家の杉本節子さんです)

(日本人の忘れものは、京都新聞ホームページ
http://kyoto-np.jp/kp/kyo-np/info/nwc/1/でご覧いただけます)

京都駅ビルでおもてなし

— 季節を味わう美しさ —

四季の間にもう一つ四季があるといわれる京都は季節それぞれが美しいだけでなく、そのつづりにも情趣があります。

そんな季節のかそけき営みを色や姿に、そして味にも託した京菓子は日本人の誰もが心に抱く季節の美。

ただ口に甘いというだけでなく目を和ませ、心も甘美にする日本人の概念の季節なかもしれません。例えば十一月。火が恋しくなるこの月には

亥子餅で火入れや炉開きを祝います。火入れは暖房を始める日、炉開きは茶席の炉を開く日、火を鎮めるという猪の子を象った餅に

火の用心と子孫繁栄の祈りを託すのです。何事につけても、季節と歳時を尊ぶのが京都の暮らし。十一月の京都駅ビルでは

そんな美しい伝統と美意識を内包した京菓子を訪れる皆さまに

もてなしの心を伝えます。



十一月
「亥子餅」

