

はじめに

おいしく豊かな和菓子の世界

おやつに、まんじゅうや、だんごを食べたことがありますか。これらは、小豆^{あずき}や米を使い、日本で昔から作られ、食べられている菓子で、洋菓子などと区別するために「和菓子」といわれるようになりました。長い歴史の中で、中国やヨーロッパから伝わったものが日本の中で独自に進化していったのです。

和菓子のおもな材料の米、豆、小麦粉、砂糖^{さとう}などはすべて植物性です。日本各地の材料を使い、季節ごとにたくさんの種類の和菓子が作られてきました。季節に合わせたもの、自然の風物をかたどったものなど、目で見ても美しく、食べておいしい和菓子が日本にはたくさんあります。

また和菓子は、おやつとして食べるだけでなく、くらしの中のたいせつな儀式^{ぎしき}や行事にも使われてきました。地域色豊かな和菓子もあります。日本の歴史とともに親しまれてきた和菓子。どんな背景^{はいけい}があり、どんな技術^{ぎじゆつ}で作られているのか、たずねてみましょう。和菓子^{わかし}の奥深さを知り、そのすばらしさがわかるはずです。



もくじ

和菓子の世界へようこそ・・・・・・4

四季の和菓子を楽しむ・・・・・・4

作り方で知る和菓子・・・・・・8

和菓子作りの技を見てみよう・・・・・・12

練り切り作りのスゴ技・・・・・・12

まんじゅう作りのスゴ技・・・・・・16

焼き菓子「鮎」作りのスゴ技・・・・・・18

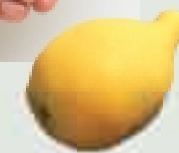
ふ菓子作りの工場見学・・・・・・19



広がる和菓子の世界・・・・・・20

工芸菓子の魅力とスゴ技・・・・・・20

進化する和菓子・・・・・・21



日本各地の和菓子いろいろ・・・・・・22

和菓子作りにチャレンジ！・・・・・・24

もっと和菓子を知ろう・・・・・・26

和菓子の歴史・・・・・・26

たいせつな日の和菓子・・・・・・29

和菓子と祭り・行事・・・・・・30

和菓子職人になるには・・・・・・31



覚えておこう和菓子のことは

あん・・・おもに小豆^{あずき}を煮てつぶし砂糖^{さとう}をまぜて作り、「あんこ」ともいわれます。白インゲン豆、クリ、サツマイモなどのあんもあります。

寒天^{かんてん}・・・海草の天草^{てんくさ}を煮た液体を、凍らせて乾燥させたもので、羊かんなどに使います。

きな粉・・・大豆^{だいず}を炒って粉にしたもので、砂糖^{さとう}などをまぜて使います。

ぎゅうひ・・・白玉粉^{しらたまこ}などのもち粉に、水・砂糖^{さとう}・水あめを加えて練ったもので、もちっとした食感です。

葛粉^{くずこ}・・・植物の葛^{くず}の根からとったでんぶんの粉です。

上新粉^{じやうしんこ}・・・うるち米（ごはん用の米）を粉にしたもので、だんごや柏もちに使います。少し粗いものを新粉^{しんこ}といます。

白玉粉^{しらたまこ}・・・もち米を水にさらし、すりつぶして乾燥させたものです。

道明寺粉^{どうみょうじこ}・・・もち米を蒸して、乾燥させ、粗めにくだいたものです。

練り切り^{ねきり}・・・白あんに、ぎゅうひ・ヤマトイモなどを練りまぜたものや、それを着色したもの、黄身あんや柚あんなどの「練り切りあん」で作る生菓子のことです。複数のあんを組み合わせ、色鮮やかに季節や風物を表現します。

日本各地の和菓子いろいろ

和菓子はそれぞれの地域の歴史や自然風土に影響を受けながら発展してきました。ここでは地域色豊かな和菓子の一部を紹介します。みなさんの近くにも特色ある和菓子があるか、探してみるのもいいですね。

岡山県 吉備だんご



もち米に砂糖、キビ、水あめを入れて作るやわらかめのだんごです。昔ばなしの「ももたろう」を思い出させます。

鹿児島県 かるかん



自然薯とかるかん粉（米の粉）を主材料に、空気をたっぷりふくませて蒸すため、ふんわりやわらかいのが特徴。もともとは四角い羊かんのような形だけでした。

沖縄県 カーサムーチャー



沖縄で旧暦12月8日に無病息災を願い、作って食べます。月桃の葉（カーサ）にもち粉で作ったもち（ムーチャー）を包んで蒸します。

香川県 和三盆糖の干菓子



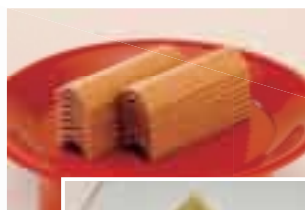
香川と徳島は、昔から高級な砂糖・和三盆糖の産地でした。これをそのままの味で楽しめる干菓子は名物のひとつです。

福井県 葛まんじゅう



「日本三大葛」の一つ、若狭の葛で作る夏の和菓子。冷たい井戸水で冷やし、つるんとしたのどごしを楽しめます。

京都府 ハッ橋



和楽器の琴の奏者、八橋検校（1614～1685年）にちなみ、琴の形をした焼き菓子（写真上）が作られました。上用粉（上新粉より細かい粉）の生地を蒸して焼いて作ります。焼かない「生ハッ橋」（写真下）もあります。

愛知県 ういろう



もっちりとした歯ごたえのういろう。多くの地域で作られていますが、名古屋駅で売られるようになり、愛知土産として有名になりました。

新潟県 笹だんご



あん入りのよもぎだんごを笹の葉で包み、イグサで結んだもの。笹の香りがだんごにうつり、独特の味わいが楽しめます。

長野県 栗きんとん



栗の里として600年の歴史をもつ小布施には栗を使ったさまざまな菓子があります。栗あんに栗の実をまぜた栗きんとんは代表的。

岐阜県 みだらしだんご



一般的なみだらしだんごはあまいしょうゆだれがかかっていますが、飛騨地域ではしょうゆのタレにつけて焼き、あまくないのが特徴です。

秋田県 豆腐かすてら



豆腐に砂糖や卵、塩などを加え、型に入れて焼いた菓子。砂糖の効果により1週間ほど日持ちします。お茶うけや行事食として食べられます。

北海道 まりも羊かん



天然のまりもで有名な阿寒湖周辺で、まりもに見立てた羊かんが作られるようになりました。ようじをさすと、ゴムの皮がスルツとはがれます。

岩手県 南部せんべい



もともとはそば粉が使われていましたが、いまは小麦粉で作ります。ゴマや落花生などを加えたもののほか、郷土料理「せんべい汁」に割り入れる具のない白せんべいもあります。

山形県 からからせんべい



江戸時代から庄内地方に伝わる駄菓子。小麦粉の生地を焼いて三角に折った中には、和紙に包まれたおもちゃや工芸品が入っています。

福島県 あわまんじゅう



江戸時代に起こった災害にこまった柳津の人々が、「もう災害に“あわ”ないように」と願いをこめて寺に奉納したといわれています。栗のプチプチした食感が特徴です。

東京都 人形焼



七福神や浅草・雷門ちょうちんなどの焼き型で焼いた、日本橋人形町発祥の菓子。小豆あんが入っているものとないものがあります。

宮城県 ずんだもち



枝豆（ずんだ豆）をすりつぶした緑色のあんを、もちにからめて食べます。枝豆はつぶが残った状態で、食感もユニークです。

あかり作りの技を見てみよう

和ろうそく作りの技

人々が生み出してきたさまざまな“あかり”のひとつに、和ろうそくがあります。自然の材料を用いて日本独自に発展してきた、和ろうそく作りのスゴ技を見ていきましょう。



7代目 三嶋 順二 さん

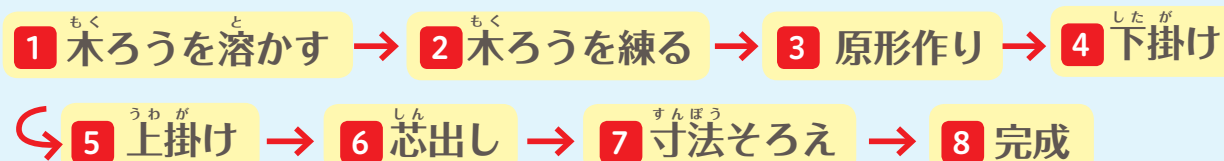
▼原形から完成までの和ろうそく



江戸時代から続く「生掛け和ろうそく」の製作の工程は、天然の材料を用いて、すべて手作りです。

基本の流れ

まじりけのない原料で何度も何度も、木ろうをぬり重ねる方法を生掛けといいます。



材料を知る

和ろうそくの原料は、植物のハゼの実などからとった木ろうを使います。芯の材料は灯芯（イグサのずい）と和紙と真綿など天然の素材です。



木ろうはハゼの実をつぶして、蒸した後、圧さく機でしぼって作ります。



和紙



真綿 (絹)



イグサ

イグサのずい (灯芯)

灯芯には、イグサからその皮の中を通る白色の「ずい」を取り出して使います。

芯作りの技を見てみよう

和ろうそくの芯 (10 ページ材料参照) は、和紙の上に灯芯 (イグサのずい) を巻きつけ、さらにほどけないように真綿でとめます。



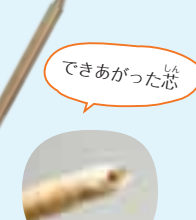
竹串に和紙を巻きます。



和紙にイグサのずいを巻きます。



さらに真綿で灯芯 (イグサのずい) をとめます。



できあがった芯

芯の中は空洞

2 匁 (約 7.5cm)
 10 匁 (約 15cm)
 20 匁 (約 19cm)

ろうそくの号数と芯の長さ

1 木ろうを溶かす

和ろうそく作りの最初の工程で、材料の木ろうを溶かす作業です。



炭灰をおこしたコンロの上のなべに、木ろうを入れて溶かします。



溶かした木ろうの温度は 70 ～ 90 度ほどです。

2 木ろうを練る



練った木ろうの温度は 44 ～ 45 度

木の臼に溶けた木ろうと前日に残った木ろうを臼からかき出してまぜ、すりこぎでよく練りこみます。この練りが和ろうそく作りの基本で、30 ～ 40 分ほど練るとねばりのある木ろうになります。

3 原形作り

ひとまとめにした竹串を木ろうにつけ、引き上げて両手で広げ、また閉じます。回転をあたえながらこれをくり返すことでろうそくが太くなり、また遠心力と木ろうのつけ具合で頭部が太くなります。長年の熟練の技ではじめてできることです。



一度に 30 ～ 40 本の竹串をあつかいます。



ねばりのある木ろうをまんべんなくくようにします。



竹串を広げ、均等に回転をあたえます。



引きあげます。はじめのうちはまだ、灯芯が見える状態です。

この作業をくり返すことで、少しずつ太くなっていきます。



作業をくり返すうちに、ろうそくの太さが変わっていきます。



予定の太さになったら、次の工程へのタイミングをはかります。

和楽器の世界へようこそ

いろいろな和楽器を知る

和楽器は、演奏の方法で種類を分けるよび方があります。それは箏や琵琶、三味線などの「ひき物」、笛や尺八などの「吹き物」、太鼓や鼓などの「打ち物」などです。音楽ジャンルごとのいろいろな和楽器を見ていきましょう。

雅楽の楽器

鉦鼓

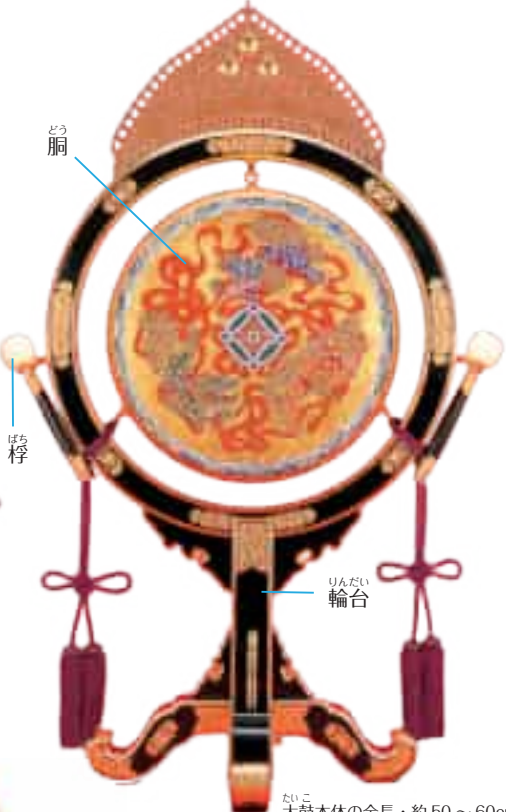
雅楽で唯一の金属楽器です。青銅で作られ、楽太鼓にわずかに遅れてチンと打ちます。



鉦鼓本体の全長・約 15cm
全体の高さ・約 80cm
全体の最大幅・約 29cm

楽太鼓

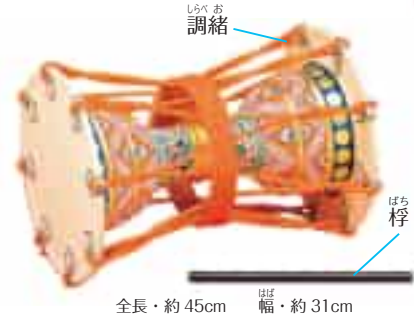
雅楽の舞台中央におかれ梓につすので鈞太鼓ともよばれます。胴にはあざやかな模様が描かれています。



太鼓本体の全長・約 50 ～ 60cm
全体の高さ・約 140cm
全体の最大幅・約 80cm

三ノ鼓

中央がくびれており、台に乗せずに左手で調緒をにぎって、右手で桴を持ち打ちます。



全長・約 45cm
幅・約 31cm

鞆鼓

曲のはじまりや終わりの合図を出したり、曲の速度など全体の流れで重要な役割をします。



全長・約 30cm
幅・約 25cm

細長い 2 本の桴で両面を横から打ちます。

笏拍子

歌のリズムを整える打楽器です。もともとは貴族が礼装に使用した笏（細長い板）に由来します。



管絃

神楽笛

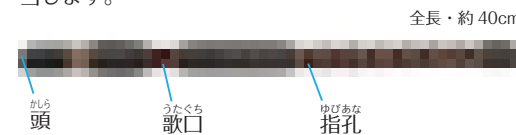
雅楽の神楽歌で使われるもので、指孔は 6 つ。龍笛より低くやわらかい音が出ます。



全長・約 45.5cm

龍笛

中国から伝来した唐楽で使われていたといわれています。横笛ともよばれ、指孔は 7 つあり、いきおいのある、すどい音で、旋律や装飾音を担当します。



全長・約 40cm

高麗笛

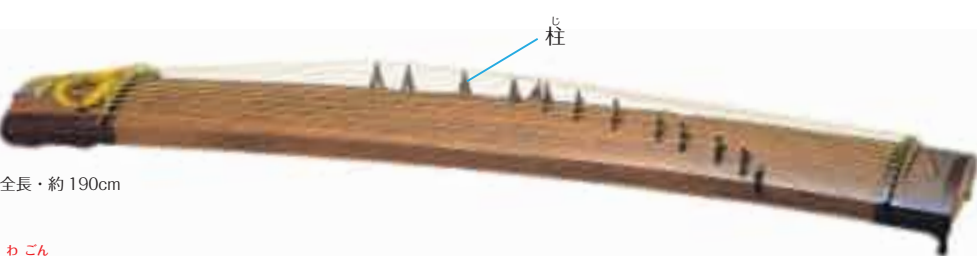
朝鮮半島から伝わった高麗楽や東遊に使われ、指孔は 6 つで、龍笛より高くすどい音が出ます。



全長・約 36.5cm

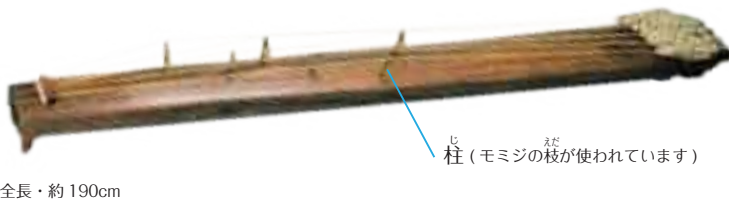
楽箏

雅楽に使われる 13 本の絃がはられた楽器で、現在の箏の原型といわれています。管絃の演奏では吹き物（笙、篳篥、龍笛）の旋律に沿ってリズムをきざみます。



和琴

6 本の絃がはられた箏で、古墳時代から日本にあったといわれ、楽器の祖先と思われる埴輪が出土しています。日本古来の神楽歌や東遊などで使われます。



全長・約 190cm



全長・約 18cm
(蘆舌は約 5.5cm)

笙

奈良時代より前に中国から伝来したといわれています。小型ですが、音量は大きく、人の声や歌に近いといわれています。主旋律を受けもちます。



全長・約 50cm
幅・約 8.5cm



舞楽「打球楽」



全長・約 100cm
幅・約 40cm

楽琵琶

雅楽で使われている、4 絃の琵琶で奈良時代に中国から伝来したといわれています。現在の琵琶より大きく、横にかまえて演奏します。