



和菓子の歴史は、縄文時代まで遡ることができる。縄文時代末期、穀物が主食として食べられるようになったことで、元々主食として食べられていた果物や木の実が保存食として食べられるようになったのが始まりと言われている。

その後、中国から伝えられた「唐菓子」や、中国の間食にあたる饅頭などの「点心」、ヨーロッパの宣教師らが伝えたカステラなどの「南蛮菓子」が日本の菓子の歴史に変化をもたらした。

江戸時代に入り、高価な輸入品であった砂糖が国産化されると、砂糖が安く手に入り、菓子作りの専門店が増えた。また、菓子に関する出版物や写本の流通によって、菓子作りの技術も向上する。京都では美しい銘菓や意匠の菓子が生まれ、次第に京菓子が高級菓子として評判になる。参勤交代の影響で、宿場町ではその場所の「名物」の菓子が誕生し、藩ごとに土地ならではの「銘菓」が作られるようになった。

明治時代になると、西洋から伝来した「洋菓子」に対し、日本の菓子が「和菓子」と呼ばれるようになる。チョコ饅頭など和洋折衷の菓子も考案された。昭和の時代には、戦争の影響で消費が落ち込んだ和菓子は、経済成長を機に再び増加に転じた。またこの頃からは、クリームやバターを使った和菓子も作られるようになり、クリスマスなどの外国由来の行事に関連する和菓子も見られるようになった。あなたも大切な人に向けて、和菓子を贈ってみてはどうだろうか。＊3, 4

和菓子の四季

和菓子の最大の特徴は季節ごとに様々な菓子があることだ。大きく分けると、生菓子、半生菓子、干菓子の3つだ。

例を挙げると、生菓子は餅菓子や、求肥など。半生菓子は最中やずしまなど。干菓子は煎餅やあらねなどだ。

なかでも見た目が華やかで、季節のモチーフをデザインしたものが多いのは生菓子だろう。春は花が咲き、新たな1年が始まる季節だ。

春といって思いつく花は、鮮明な色の菜の花やたんぽぽ、春の代名詞とも言える桜だろう。ただ一概に桜といっても、菓子の表現に用いられているのは一つではない。花衣（はなごろも）や花筏（はないかだ）などがある。花衣は花見のときに女性が着る着物を、花筏は散った桜の花弁が川に落ち、まるで筏のように水面を埋め尽くす様子を表す。

逆に、夏の菓子は花ではなく水をモチーフにしたものが多い。波音や流水などを砂糖と寒天で透明感を残して表現したものなどだ。

秋は食べ物や枯れ葉をモチーフにしたものが多い。秋の食材の柿やまつたけ、山を彩る紅葉や銀杏の枯れ葉などだ。どれも黄色やオレンジなど暖かで鮮やかな紅葉のきれいな色をしている。

冬のモチーフはもちろん雪が代表的だ。空からはらはらと降ってくる、形の定まらない雪は雪おぼろという白く丸い菓子にも表現されている。

代表例として季節を表現した特徴的なものを示したが、実はこの他にも普段何気なく食べている煎餅などにも時期がある。これでも少しでも興味が出たのなら、ぜひ自分で調べてみてほしい。和菓子と四季折々の魅力が発見できるだろう。＊5, 6, 7



和菓子はここ70年ほどの中で、大きな転換点を迎えていた。今、「和菓子のアート化」が目覚ましいものとなっている。戦後、急速に洋式化した食文化と共に、当然、和菓子もその流れの煽りを受けることになった。発展のルーツである年中行事や冠婚葬祭での和菓子の需要、節句、中元や歳暮に用意する和菓子の需要。日本伝統の茶道、茶の湯の和菓子。これらの和菓子の需要はこの時代の流れの中で大きく減少していく。多くの和菓子屋で、それまでのように慣例化した和菓子の取引だけで事業を継続させるのが難しくなり、事業形態の変化を余儀なくされた。しかし、これは固定化された顧客と規範の中で制限されていたお菓子作りの形態を変え、職人達の自由なお菓子作りを可能にしたのである。現在、侘び寂びを基調とし、あくまで「お茶の脇役」だった茶道の茶菓子や、代々伝わる伝統美や菓銘、和菓子の品質を象徴している老舗の掲げる暖簾。それらから脱却し、個人やデザイナーと協力し一つの作品のような菓子を作り上げる、いわば「作家」や「アーティスト」として活動する職人が登場しているのだ。昨今、SNSが広く利用されるようになったことで、和菓子の味や食感ではなく、注目を集める写真映えるデザインや美しさといったものが重視され始めており、和菓子は徐々に「見るための菓子」としてその価値を高めている。時代によって移ろっている和菓子の「今」を、日本に生きる私達が追うことには大きな価値があるのではないだろうか。＊8, 9



和菓子と洋菓子どちらの方が好きかというアンケートとった結果、和菓子が25人、洋菓子が52人で、洋菓子の方が多い結果となりました。

洋菓子の方が好きと答えた人が多かった理由は、バターや生クリームといった、和菓子にはない甘味が洋菓子にはあるからではないでしょうか。また、洋菓子は華やかな見た目をしていて、見る人を楽しませてくれる、いわゆる「インスタ映え」するので高校生に人気なのかもしれません。

和菓子が好きな理由としては、春は桜餅、夏はわらび餅といったように季節によって異なる和菓子が楽しめることがあると思います。今の季節ではおはぎが旬の和菓子の一つです。皆さんも帰りにお店で買ってみてはいかがでしょうか。

和菓子と洋菓子にはどちらにも素晴らしい魅力があります。ぜひ色々なお菓子を食べ比べて、その魅力を堪能してください。ですが食べ過ぎには注意しましょう……。

月高生の「推しのお菓子」

月高生に「推しのお菓子」を聞いてきました。ブラックサンダーや麦チョコ、きのこの山といったチョコが使われているお菓子が推しの人が多かったです。休み時間や家庭学習の休憩中に手軽に食べられて、なおかつ糖分もとれるお菓子が人気なのではないかと感じました。



『世界のおやつ』
鈴木文 著
/ パイインターナショナル

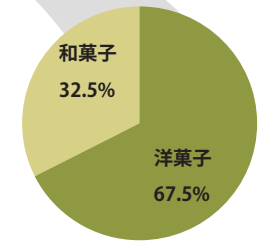
〈和菓子〉

古今東西のおやつを食べたいとき、この一冊があれば大満足。今回紹介する本は、「世界のおやつ お家で作れるレシピ100」（著／鈴木文）。その名の通り、様々な地域の伝統的なおやつが紹介されているこの本のおすすめの使い方は、お菓子のイラストを見て食べたいものを決め、そこから作り出すこと。レシピの説明も細かく、初心者にも作りやすくなっている。一言添えられたおすすめの食べ方も非常に興味深い。著者である鈴木文さんはパティシエールであり、約1年をかけてお菓子作りの旅で世界を一周した。そのような彼女の経験や知識により、このレシピ本が素晴らしいものになったのだろう。＊10

〈洋菓子〉

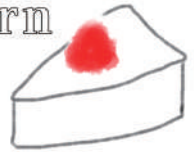
今号表面の記事である「作ってみた」のコーナーでは、オープン・電動ミキサーを使用せずに生地を作る過程を紹介した。とはいえ、焼成することには変わりなく、オープンをとースターで代用している。読者の中では、「トースターも無い」という家庭もあるのではないだろうか。そこで紹介するレシピ本が、「スチームケーキ」（著／本間 節子）だ。本書では全てのレシピで、生地を「蒸して」作る。生地を蒸すのに必要な器具は蒸し器、もしくは鍋だけ。フライパンで代用することもできる。チーズケーキやロールケーキ、ガトーショコラなどの甘いスイーツだけでなく、肉まん風ケーキやドライカレーケーキなどのご飯ものまで、幅広いレパートリーのレシピが30個掲載されている。見るだけで心おどるレシピ集で食欲と読書の秋を楽しんでほしい。＊11

和菓子と洋菓子どちらのほうが好きですか
アンケート対象：月寒高校の1年生 77人



菓子の「菓」の字は「果」に語彙の上での意味を加えて草冠を添えたもので、「子」の字は種子という意味です。その名残で、お菓子という文字ができたとも言われています。日本でもこの傾向は見られ、甘みを出すために果物が用いられました。その後、和菓子と洋菓子はそれぞれの場所で独自の進化を遂げていきます。1543年ポルトガル人の種子島漂着以降、ヨーロッパとの交渉が行われるようになり、さまざまなお菓子が日本にもたらされました。それらのお菓子は南蛮菓子と呼ばれ、カステラや金平糖など現代に続くお菓子のほか、「けさちいな（チーズの館を小麦粉の生地包んで焼いた菓子）」など18世紀には見られなくなったお菓子などが挙げられます。当時の日本では珍しかった鶏卵の使用や、砂糖の大量使用による「菓子は甘いもの」という認識の定着など、洋菓子の影響力は大きく、「和菓子」の大成にも大きく貢献しました。＊12

Characteristics of Western sweets



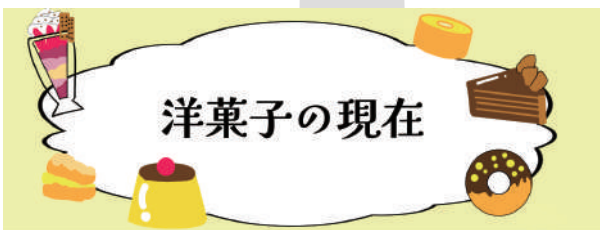
洋菓子は、元々西洋から伝わったお菓子であり、小麦粉・バター・牛乳・砂糖といった動物性の材料を多く使用しています。このため、和菓子と比べて高脂質で、甘みが強く仕上がる特徴があります。

また作る過程では、多くの技術が必要とされます。ケーキの見た目を左右

するポイントである「ナッペ」という工程では、生地の上にクリームを均等に塗る技術が必要があり、実際にお店に並んでいるようなきれいな形のケーキにする為に、ナッペを何十時間も練習しなければならないそうです。

さらに、パティシエによって作られた洋菓子はその鮮やかな色彩や美しい見た目から、ルビーなどの宝石に例えられることがあります。つややかなグレーズやクリーム of 表面が、光を反射して宝石のようなきらめきを生み出します。この華やかさが、誕生日やクリスマス、結婚式などの特別なイベントを引き立て、場を彩る要素となっています。

旧約聖書の記述には、紀元前B C 1800年頃、3人の神の使者に「上等な小麦粉をこねてパン菓子をこしらえなさい」と書いてあることから、パン菓子はその頃のご馳走だったと考えられます。お菓子は生きるためには必要のないことですが、少なくとも3800年前から材料を使い、菓子を作るという行為が、今に続いてなされ、人の心を動かしてきたということに、菓子の奥深さを感じました。＊13



洋菓子はかつては「西洋に起源を持つお菓子」のことでしたが、現在では「原料に動物性の材料が多く使われる高い脂質のお菓子」へと定義が変わっています。それによっ

て現在でも各地でさまざまな洋菓子が作られています。日本でも多くの洋菓子が開発され、代表的なものとしてショートケーキが挙げられます。ショートケーキが日本発祥だなんて信じられませんか。みなさんが口にする「ショートケーキ」は「スポンジ」を使ったものです。しかし、それ以前のショートケーキというのはアメリカ発祥のビスケットを使った「Short Cake」のことでした。日本のケーキはふわふわとした食感ですが、元のケーキはザクザクとした食感です。これは日本人が柔らかいものが好き、という感性を考慮して、1922年に「不二家」がアメリカのショートケーキのビスケットをスポンジに変えたことが起源だそうです。このショートケーキは当時大流行し、日本の洋菓子として欠かせないものとなりました。現在ではコンビニなどで手軽に購入できるほど広く親しまれています。ショートケーキの他にもスイートポテト、パンケーキなど日本発祥の洋菓子はまだまだあります。洋菓子を食べるとき、その発祥の地を調べてみるとその洋菓子の意外な遍歴がわかるかもしれませんね。＊14