



リレーエッセイ  
海外派遣  
専門家たより

マカッサルの和菓職人が、和菓子の作り方を伝えている様子。和菓子の職人は、和菓子の作り方を伝えている様子。

# 初めて味わう和菓子に 日本の文化を知る

東南アジア4カ国で和菓子の  
講演とデモンストレーションを行なう



やまぐちけんじ  
**山口研二**  
NEW松江菓子実行委員会委員長

た。訪問先は、インドネシア、マレーシア、シンガポール、ブルネイの4カ国。それぞれの国で2カ所ずつ、計8回の講演、和菓子職人による実演と受講者の和菓子づくり体験を行いました。

受講者は、シン

ガポールでは調理学校の生徒さんや一般の方たちでしたが、それ以外の国では、各地域の領事館関係者や各国の大使、ブルネイでは王族の方までおいでになり

緊張の日々でした。同じアジアの国とはいえ、初めて訪問するところばかり。風習や宗教、気候も全然違う国々で、言葉も通じないなか、日本の文化である和菓子を理解していただけるようなイベントがうまく行なえるかという心もとない気持ちと、食文化はきつと伝わるという気持ちとが交差する複雑な思いでした。

最初に講演をしたインドネシアのマカッサル（スラウェシ島の都市）では、「日本インドネシア国交樹立50周年記念事業」として、日本文化の代表という位置づけで、和菓子の歴史や現状、成り立ち、特色などをお話ししました。

講演内容は、それぞれの場所

まず、今の日本には世界中のお菓子があふれている現状から話し始めました。高級なチョコレートやフランスのケーキ、イギリスのクッキー、お饅頭やキャラメル、カステラに煎餅など、ありとあらゆるお菓子があり、子どもからお年寄りまでが日常的に楽しんで食べていることをお話ししました。

和菓子は、日本にお茶が伝来したあと、16世紀ごろからは砂糖が交易品として多くもたらされ、京都を基点として発達しました。17世紀になり、幕府が置かれた江戸でも盛んになり、全国に普及しました。松江は京都、石川と並ぶ大和菓子処として知られていま

「NEW松江菓子実行委員会」として、ニューヨークをターゲットに和菓子文化を広める活動を始めて早5年目になります。いろいろなマスコミにも取り上げていた

「NEW松江菓子実行委員会」として、ニューヨークをターゲットに和菓子文化を広める活動を始めて早5年目になります。いろいろなマスコミにも取り上げていた

いたため、どこかで目にとまったものと思われま。打ち合わせや準備で、あつと言う間に渡航の日を迎えてしまいました。

6

月26日、松江から和菓子職人2人とともに関西国際

空港を経てインドネシアのデンパサル（バリ島へ向かい、13泊14日の講演と実演の旅が始まりまし



〈右〉初めての和菓子づくりに挑むシンガポール料理学校の生徒たち  
 〈左〉木、背景、流れる川など、すべて和菓子でつくられた一幅の絵のような作品



す。松江には、茶人としても有名な松平治郷（不味公）というお殿様がいらつしゃったので、和菓子とお茶が盛んになりました。

和菓子は抹茶とともに発展したため、お茶の香りを邪魔しないように控えめにつくられているのも特徴です。また、日本では、桜の花咲く春、青い空と白い雲の暑い夏、木の葉が赤く色づく秋、雪の降る冬といった四季があるため、それぞれの季節に合う和菓子がつくられています。さらには、特に仏教の禅の教えで、悟りや諦観などの観念が菓子づくりに反映されていることなども説明しました。

**日** 本のお菓子は、視覚、嗅覚、触覚、聴覚、そして味覚の5つの感覚すべてを使って味わうことができます。

まず目で見て姿形の美しさを味わい、仄かな香りを楽しめます。楊枝で切ったときの感触、舌に乗せたときの感覚で理解し、和菓子の本来の味わいを楽しみます。

それと同時に、「耳で食べる」と説明したときには、会場からは意外だという反応があったように感じました。お菓子はお客様におもてなしの心でお出しします。それを想定して、お菓子の名前に季節を取り入れ、情景を表し、心を写す言葉をつけます。お客様はお菓子の名前を聴くことで、物語や俳句の場面、世界をイメージでき、同じ空間でお茶の時間を共有できることを主人とともに喜び合っています。

**和** 菓子は話だけではなかなか理解しにくいのですが、実際に菓子職人が小豆や寒天や小麦粉などの素材から桜や牡丹などの花などをつくって見せることで、和菓子の特色をいくらかでも理解していただけたと思います。

実演は、島根県菓子技術専門学校講師の澁谷浩史と一級和菓子職人の平田輝夫の二人が担当しました。小さな工芸菓子「桜」と数点の銘菓、羊羹などの試食を提供し、大勢の方に食べていただきました。

今回は蒸し饅頭（利久）、桜餅、練り切りの牡丹の3種類を製作

しました。蒸し饅頭は、中華風の似たようなものが現地にもあるため、比較的なじみやすかったかと思えます。桜餅は、クレープ状のピンクの皮を焼き、餡を包んだ上から桜葉の塩漬けを巻きつけたもので、日本らしいと評判をいただきました。

牡丹については、複雑な模様の「ハサミ菊」を職人がつくって見せたあと、比較的簡単にできる「16弁の菊」を参加者につくっていたことができました。皆様、大変興味を抱かれたようで、意外にうまく包まれている、楽しく菓子づくりに取り組んでいただくことができました。

マスコミもたくさん取材に来ていただき、連日地元紙の紙面を飾りました。現地の言葉は理解できず、写真を見て想像するだけですが、職人ともども、反響のしつかりとした手ごたえを感じました。

**実** 際に菓子づくりをするのは大変でした。会場ごとに道具や設えが違い、準備の段階で実際に蒸し器がどの程度、時間がかかるか確認に追われたり、桜餅の鉄板の温度設定ができず、きれいな



同志社大学法学部卒業。和菓子職人として、海外でも活躍中。和菓子文化の普及にも尽力する。

な。ピンクにするために苦労したりと、楽屋裏でははてさて舞いの毎日でした。

食べ物ですので、主材料の餡については気を使いました。何十キロを最初の4回分は手荷物として運び、後半分はシンガポールに空輸し、ブルネイにはハンドキャリーしました。他の食材についても検疫の関係もあり、大変でしたが、ジャパンファウンデーションや各国領事館、現地駐在大使、現地の方々など多くの方のご協力で何とか無事に準備ができました。

今回、それぞれの国で手厚いもてなしをいただき、異国情緒豊かな風情に感激した一方で、時間に追われ、飛行機からホテル、また飛行機と各地を独楽鼠のように飛び回り、忙しかったというのが素直な感想です。国際交流の一環として、また、日本文化を伝える事業の一助となったとすれば幸いです。