



〈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らせて見せることで、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いただきました。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。現在は、和菓子文化の普及に努める。和菓子文化の普及に努める。和菓子文化の普及に努める。

な。ピンクにするために苦労したりと、楽屋裏ではてんてこ舞いの毎日でした。

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。