

京菓子

信樂 俊元

(2018 年度入学 鈴木ゼミ 2 期生)

私は京菓子が好きだ。今回はお勧めの京菓子を紹介していきたいと思う。

まず、京菓子とは近世に京都に成立した京都式の菓子。江戸で成立した江戸式の菓子「上菓子」に対する語である。ただし、京菓子のことを京都では上菓子とよぶ。なお、京都で作られる菓子のすべてが京菓子(上菓子)というわけではない。上菓子は献上菓子の意で、禁裡御用の菓子であり、上菓子(京菓子)は駄菓子とは明確に別れている。京菓子は「有職故実にもとづく儀式典礼に用いる菓子、または茶道に用いる菓子」と定義されることもある。

日本では唐果物(からくだもの)と呼ばれる菓子が唐からもたらされ、12 世紀には羹や饅頭など点心がもたらされた。また安土桃山時代には南蛮菓子である金平糖やカステラなどが伝来して来た。この頃の京都では茶道が盛んでそのお供に点心が使われていて点心が京都を代表的するお菓子となった。有名な菓子の千利休の茶会に出された麩の焼きがある。既にあった饅頭に加えて、1589 年には京都で練り羊羹が発明され、さらに京都では数種類の餅菓子、半生菓子、干菓子の打物が次々と作られるようになった。茶道の普及に伴い京都独自の発展をした。

「京菓子」の名は江戸中期の幕府による砂糖の輸入制限で砂糖の配分を受けることができる上菓子屋の株仲間が 248 軒に制限され、許された店のみが「京菓子司」と名乗ることが認められたことで形成された(京都でいう「上菓子」とは献上菓子をいう)。

私も京菓子という名は知っていたが今回調べて京都の和菓子は茶道と共に変化してきたということや、京菓子という名を名乗っていいお店が決められている事について私は「京都」を感じた。



次に私が京菓子を好きになった理由は祖母の家で少し茶道を教えてもらっていた時に食べた生八つ橋に衝撃を受けた。今まで茶道を教えてもらっている中で、お饅頭やみたらし団子などは食べたことがあったが、生八つ橋は何とも言えないお餅のような触感(米粉・砂糖・ニッキを混ぜたものを蒸し上げて、その生地を薄く伸ばすところまでは同じ)と餡子の絶妙な甘さがお抹茶との相性が抜群だ。この体験から私は京菓子の持っている素晴らしさに気が付いた。

最後に私がおすすめの京菓子二つお伝えします。(八つ橋は除く)

・粽(ちまき)

粽はもち米やうるち米、米粉などで作った餅、もしくはもち米を、三角形(または円錐形)に作り、ササなどの「粽の葉」で包み、イグサなどで縛ったもの。葉ごと蒸したり茹でて加熱し、その葉を剥いて食べる。

京都では祇園祭の名物として粽がある。粽の葉で包まれていてその香りも楽しめる。



・味噌松風

カステラと似ていて和風カステラのようなイメージだが材料は小麦粉・砂糖、麦芽飴・白味噌を混ぜた生地にごまなどのトッピングをして焼き上げる。京都では松風御三家と言われているお店があり、1. 亀屋陸奥 2. 松屋藤兵衛 3. 松屋常盤 がある。

私は幼い時に食べて味がうろ覚えなのでまた行ってみようと思う。



参照 (Wikipedia)