

京菓子

松崎 智也

(2019 年度入学 鈴木ゼミ 3 期生)

私は小さな頃から甘いものが好きで、学校が終わると毎日、お菓子を食べていた。ドーナツやクッキーなどの洋菓子、和菓子に限らず好きだ。京菓子は京都が誇る伝統的なお菓子であり、実際に京菓子を食べたこともあった。京都は歴史ある寺院、庭園、神社も有名だ。他にも抹茶、着物、漬物など魅力的なものがたくさんあるが、ここでは京菓子について書くことにする。

京菓子は近世に京都で成立した京都式の菓子で、江戸で成立した江戸式の菓子「上菓子」に対する語である。なお、京都で作られている菓子のすべてが京菓子というわけではない。京菓子は有職故実にもとづく儀式典禮に用いる菓子、または茶道に用いる菓子として定義されることもある。

次に京菓子のルーツについて書いていく。古来、日本では遣唐使と共に唐果物と呼ばれる菓子が唐からもたらされた。奈良時代から平安時代にかけて唐菓子が入ってきた。この唐菓子は梅枝、桃子、桂心、団喜などと呼ばれ、米、麦、大豆、小豆などをこねたり、油で揚げたりしたもので特徴的な形をしている。唐菓子が日本に伝わったことで、京菓자에影響を与えたとされている。鎌倉時代から室町時代にかけて点心が伝えられた。さらには禅文化の饅頭、羊羹などがもたらされ京菓子を豊かにした。当時の羊羹は本当に羊の肉を煮て、あつものにした食品だった。今、食べられている羊羹は江戸時代に寒天が作られたことによって変化したものである。ポルトガル人によってカステラ、ボーロ、金平糖が伝えられた。卵や油、砂糖といったものは、当時の日本ではあまり使われていなかったため多くの人を魅了していった。南蛮菓子も京菓子を発展するための必要なものだった。さらには江戸時代になり安定した暮らしを送れるようになった。そのため、今までだったら上流階級の人しか食べられなかったが、庶民の間でも食べられるようになった。そして、茶の湯の文化が広がり、蒸し菓子や生菓子などの「主菓子」と、落雁やせんべいなどの「干菓子」が生み出された。この頃に、季節感や花鳥風月といった芸術性の高い、今日に見る菓子が作られるようになった。



落雁

次にどんな京菓子があるかについて書いていく。真っ先に思い浮かぶのが生八つ橋である。本来の八つ橋は琴の形をしており、固い食感のお菓子だが、今は 1960 年頃に開発された、餡・チョコレート・フルーツなどを挟んだ生八つ橋が人気である。生八つ橋はお土産でも人気を誇っている。自分も校外学習で京都市を訪れた際に、家族へのお土産で買った記憶がある。2 つ目は鶴屋吉信の



行者餅

京観世（きょうかんぜ）である。京観世は一つ一つ手作業で巻いている。機械を用いて大量生産をせず、昔から行っている作業を今も続けている。京観世は作られて100年経つ。100年もの間、多くの人に愛されているお菓子である。3つ目は行者餅である。柏屋光貞（かしわやみつさだ）が製造から販売までする銘菓だ。小麦粉皮の中に白味噌餡と求肥を入れた菓子で7月16日の祇園祭宵山限定で作られている。

次に、京菓子の強みと弱みについて書いていく。強みは季節感を活かせることだと考える。春夏秋冬ならではの京菓子が作られる。春は桜をモチーフにしたものが多い。見せ方も店によって違いが出る。夏は冷たい水を連想させるものが多い。羊羹やわらび餅など水分を多く含んだ京菓子が目立つ。秋は紅葉などをモチーフにすることもあれば、この季節でしか食べられない栗などの食材を使う。冬は秋のような派手な色合いのお菓子の役目は終え、落ち着いた色合いのお菓子が並ぶ。主に白色を用い、冬が来たことが分かる。このように、季節それぞれに合った京菓子が作られ、季節が終わればその京菓子は店には並ばない。

京都の街並み、景色を堪能しながら京菓子を味わうことができる。また、年中行事に合わせることもできる。それぞれの行事に適したものを用意し、季節感を感じさせることを役目としている。ひな祭りには引千切。6月30日の厄除けの行事「夏越の祓」には水無月を食べる。京菓子と年中行事の結びつきは強い。



水無月



春をテーマにした京菓子



引千切

弱みは京菓子といった和菓子を買う機会が少ないことだ。京菓子はスーパーに売っているお菓子と比べると基本的に価格が高い。そのため、気軽に買うことは難しい。また、急須でお茶を入れる家庭も少なくなり、和菓子を食べることが少なったことや、昔に比べコンビニが増えたことも原因だと考える。京菓子の購入者を減らさないためには海外に向けた政策を取ればよい。職人の洗練された技術や京菓子の美しさは京都の文化として受け入れられるだろう。

このように、京菓子は長い年月をかけて進化し、多くの人たちを楽しませてきた。深い味わい、美しい見た目で京都とのつながりを



庭園×京菓子

体験できる。京都の風景を満喫しながらゆっくりとした時間を和菓子と共にいかがだろうか。

(参考文献)

「京菓子の魅力：京都和菓子 京菓子司よし廣」

(<https://www.yoshihiroseika.com/kyogashi-miryoku/>)

「第十一回京菓子の歴史：京ツウのススメ四季を感じる日本文化京菓子

(https://www.okeihan.net/navi/kyoto_tsu/tsu200903.php)

「若年層で進む和菓子離れ和菓子を週に食べる割合は洋菓子の約半分和菓子の喫食率を調査」 (<https://www.atpress.ne.jp/news/128005>)

「2021 年最新版京菓子の人気おすすめランキング 15 選お土産にぴったり」

(<https://ranking.goo.ne.jp/select/8452>)

「2021 京都のおすすめお土産 4 6 選！旅ツウが選んだ京都で買うべきお土産特集」

(<https://tripnote.jp/kyoto/osusume-omiyage-kyoto-by-travel-writer/2#c>)

「京菓子の歴史：鶴屋吉信公式オンライン」

(https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/pages/gallery_history.aspx)

「和菓子のある風景：京菓子 笹屋伊織」

(<https://www.sasayaiori.com/shop/feature/>)

「京菓子-Wikipedia」

(<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E4%BA%AC%E8%8F%93%E5%AD%90>)

「行者餅とは-コトバンク」

(<https://kotobank.jp/word/%E8%A1%8C%E8%80%85%E9%A4%85-705614>)