

●湖北の人が食べてる湖北の和菓子

“揚げば尊し和菓子の恩”的考察

「饅頭こわい」のウィットに学ぶ
 落語に「饅頭こわい」というネタがある。饅頭が怖いといって、男が物置に隠れたので、いたずらに饅頭をいっぱい積み上げて物置に入れておくと、物音ひとつしない。恐がって参っているのではないかと開けてみると、饅頭が残らずなくなり、男は口紙めずりしている。

「饅頭のどこが怖い？」と聞くと「はい、それ以上に茶が二、三杯怖い」という落ちだ。

「饅頭こわい」という落語は、江戸後期につくられた話だが、饅頭にかぎらず、羊羹、煎餅、餅といったお菓子が、庶民の口に入るようになったのも同じころである。お菓子には、ベースとしてもち米、うるち米、小麦粉などの穀

物と砂糖が必要だ。もうひとつ庶民にとって、お金にも時間にもゆとりが必要なのだ。

現代は、食糧も、お金も、時間もあまりあまっているから、お菓子のレパートリーは限らない。問題は、わたしたちの節度と選択眼、お菓子に対する愛情だ。これが欠落しているのではないのか。早くもみーな中年スタッフ得意の現代風俗はやき批判に突入しそうだが、気にせず読み進んでほしい。

テレビを見ながら黙々とスナック菓子を食べたり、グルメブームに踊らされて、高価な洋菓子を食べる風景には、「饅頭こわい」にあるウィットというものが無い。お菓子に対する尊敬の念といったものが無い。「お菓子への尊敬の念ってどんなん？」



現代社会に生きるケーキお嬢さんやスナック兄ちゃんには、そういった基本的な疑問もあるだろうが、みーな中年スタッフの指は、かまわずワープロを叩いていくのだ。

和菓子のけなげな人生はエライ

尊敬の念は、いまや役に立たない引出物といっしょに押入の奥に忘

ちの暮らしとともに生きてきた、和菓子のけなげな人生をふりかえってほしい。そこには、わたしたちが忘れかけた日本の文化がある。由紀さおり姉妹が唄う、うるし、和菓子の詩がある。揚げば尊し、和菓子の恩なのでありますね。

そこで、まずは和菓子のルーツだ。そもそも、菓子という字は菓子から来ている。いまでも、果物を木菓子や水菓子と言うように、菓子というのは木の実や果物を意味した。だから、お茶受けには、栗や柿といった木の実や果物を食べていたという。

喫茶の風習は、鎌倉時代に栄西禅師が中国から茶種を持ち帰った

ことから、栽培が広まり、愛飲されるようになったそうだが、お菓子も禅僧が中国から伝えている。点心といって、食事と食事のあいだに食べる小食のことだ。

饅頭や羊羹という字には、動物的な匂いがする。実はそのとおりなのだ。中国の饅頭や羊羹には、豚肉や羊の肉が具として入っていた。ホツカホカの中華饅頭に、豚肉のヤツがあるでしょ。例の豚饅頭。ところが、禅のお坊さんは肉食できかない。そこで、肉を植物にアレンジして、点心として楽しんだわけだ。

室町時代以後、茶の世界が確立されていくと、お菓子は茶になくてはならない味になる。日本独自

の食べ物として成立するわけだ。そして、貴族や武士などの特権階級のものであったお菓子が、庶民に定着するのが江戸後期。町では菓子屋が繁盛し、田舎では農家がおはぎやばた餅をつくって味わうようになる。

季節に応じた繊細な和菓子文化

こういう展開になると、日本文化の得意技として、季節の変化に応じた繊細なお菓子文化というのが発達してくる。代表的なものを拾ってみよう。

まずは一月。新年を寿ぐ和菓子には、ゴボウを薄紅色の菱餅で包んだ「花びら餅」や、その年の干支にちなんだ「干支菓子」が定番

れ去られた言葉だ。しかし、みーな中年スタッフは、グサイと言われようが、クサイと言われようが、勇気をもって埃をかむった言葉をここで使いたい。和菓子が、人と人とのふれあいを仲立ちする貴重な存在であるからだ。

人と人とのふれあいには、ケーキやスナック菓子ではだめ。断じて和菓子を主張したい。わたした

だ。二月は梅。長浜には、盆梅展の開催に合わせて「梅千代」「昇龍梅」「しそ餅」といった、梅にちなんだお菓子が多い。

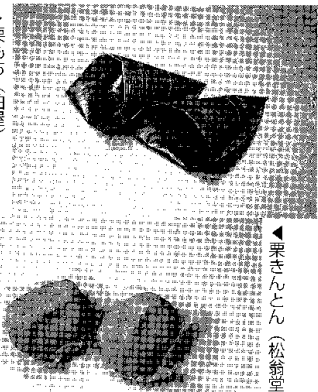
三月は雛祭りとお彼岸。雛祭りの「菱餅」は紅、白、緑の三色。桃の花と雪、草をイメージしている。そして「おはぎ」は正しい日本のお彼岸メニュー。四月はやっぱり桜。花見団子と桜餅が欠かせない。

五月は端午の節句にちなんだ「柏餅」と「ちまき」。この季節は、葉で包んだお餅が多い。植物の防菌効果を生かした日本人の知恵だ。「がらたて」という、湖北だけで通用する名前のお餅もある。このお話は、あとでね。

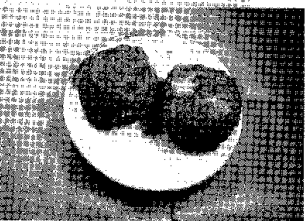
六月は水無月、三角外郎の上に、小豆餡を散らした「水無月」というお菓子がある。京都では、厄払いを込めて六月三十日に食べるが、湖北にはそういう習慣はない。

七月は、七夕にちなんだお菓子や「土用餅」、八月は、お盆用の「押し物」（生菓子のこと）や「葛菓子」があるが、さすがに暑い季節はレパートリーが少なくなる。九月はお月見。秋風が立ち、朝

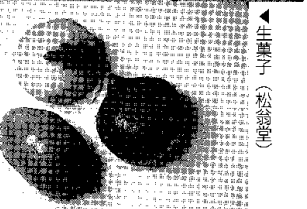
▲栗きんとん(松翁堂)



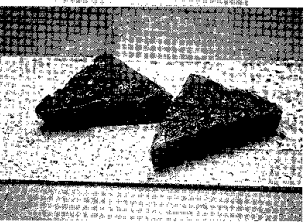
▲おはぎ(白波屋)



▲生菓子(松翁堂)



▲外郎(柏屋)



銘菓集 湖北版 集合

「銘菓」とは、特別な名のある有名な菓子、とのこと。
湖北にちなんだ名が付けられた湖北の銘菓には、全国ブランドにはない思い入れと味わいがあります。

浜ちりめん

湖北の名産といえば、今も昔も浜ちりめん。優美な白生地をイメージするには白いお肌のお餅が似合うようだ。

浜ちりめん(か) 羊羹をくるむお餅の表面には、浜ちりめんのシボが表現されている。

浜ちりめん(藤) 羊羹を近江米の羽二重餅で包んだもの。
ちりめん街道淡海酒饅頭(丸) 酒粕で発酵させた饅頭には、絹の粉も少し混ぜている。

ふたごもり(小) 生糸のもとになる繭には、たまに二匹の蚕によってつくられる「ふたごもり」が見られる。玉繭ともよばれる、この縁起ものを表した乾菓子。ほかに浜まゆ(藤) 浜ぎぬ餅(藤) など。

梅

和菓子は冬が本番。湖北の冬は盆梅。というわけで、梅関係の和菓子は多い。各店とも思い入れが強いようで、包装や命名にも趣向が凝らされている。

慶雲梅(叶) 梅エキスの入った、羊羹のようなゼリーのような錦玉羹。半透明な中に赤やピンクの花びらが浮いていてきれい。
梅あかり(柏) そぎ種に梅肉餡をはさんだもの。

昇龍梅(柏) 梅を白餡で包んだ饅頭。盆梅展を広めるために作り出された。
梅千代(丸) きな粉と砂糖とアオサノリでつくる小さな丸い玉のお菓子。
梅びしお(丸) 巾着状に包んだお菓子。水煮した梅干に砂糖を加えて煮詰めたものが入っている。

梅の香(親) 梅をまるごと包んでいるの

で「種にご注意」と注意書きが添えられている。
ほかに、紅梅白梅(柏) など。



大閤さん

人名のなかでも大閤さんは、まんじゅう、せんべい、ういろう、最中々、そのイメージはお店によって様々に表現されている。

大閤桐(柏) おやき煎餅に蜜をかけたもの。
十八万石(藤) 長浜城の印紋を印したまんじゅう。
とらの石(丸) 豊国神社の虎石をイメージした栗まんじゅう。

長浜城もなか(か) お城の形のもなかの皮に粒餡がつまっている。
秀吉の陣太鼓(小) ふくら柔らかな生地と、粒餡のうま味が調和したドーナツ焼。
ほかに秀吉まんじゅう(清)、太閤ういろう(こ)、豊公もなか(丸)、長浜城出世瓦(か) など。

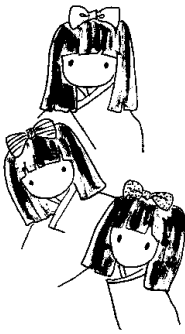
大閤さん 以外の人 名

実在の人、伝承の人などの名を冠した銘菓もいろいろ。

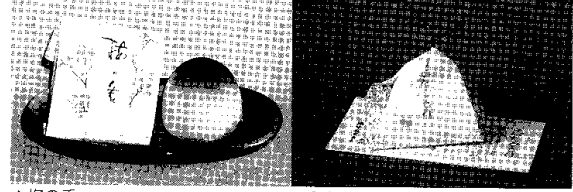
長政の剣かりんとう(こ) 地元産大豆を使用した香ばしいかりんとう。大豆入りとゴマ入り。
三姉妹(小) お市の方と浅井長政の間に生まれた茶々、初子、達子の三姉妹の、奇な運命に想いを馳せてつくられた。

女太閤記(小) 天下人となった秀吉を支えた正室ねね殿を偲んで名付けられたパイ菓子。
豊穰の女(小) 武将山内一豊の妻下代にちなんでつくられた、和風パイまんじゅう。
都おもい、鄙の雅(こも)に小) 湖北で生まれ、都で活躍した文化人、海北友松、狩野山楽、小堀遠州への想いを託したくず湯とわらび色のゼリー。

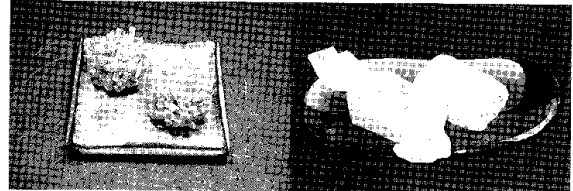
賤の恋(唇) 大粒の栗をようかんでくろみ、竹皮で包んだ蒸し羊羹。『賤』とは、余呉の里に伝わる伝説の悲恋の娘の名。



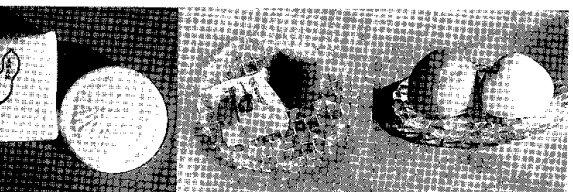
- 菓子名の後のカッコ内は次のお店を示します。
- か=かどや(長浜市大手門通)
 - な=なべかま本舗(長浜市元浜町)
 - ご=和菓子処ござれ(長浜市大手門通)
 - ど=どんぐり会(湖北町延勝寺 松井さん方)
 - 居=居川屋(余呉町中之郷)
 - 岡=岡商店(浅井町三田)
 - 押=押合製菓舗(びわ町川道)
 - 親=親玉本店(長浜市ゆうぎ番街)
 - 柏=柏屋老舗(長浜市十里街道職人町)
 - 叶=叶匠秀庵(長浜市ゆうぎ番街)
 - 木=木元製菓(湖北町山本)
 - 小=小松堂(長浜市駅前通り)
 - 松=松翁堂(長浜市朝日町北国街道)
 - 勝=勝進堂(西浅井町大浦)
 - 清=清湖堂(長浜市十里街道職人町)
 - 大=大正楼製菓(大浦寺前)
 - 竹=竹生屋(札の辻本舗で販売)
 - 藤=藤本屋(長浜市駅前通り)
 - 丸=丸善屋(長浜市朝日町)
 - 吉=吉川屋(長浜市元浜町北国街道)



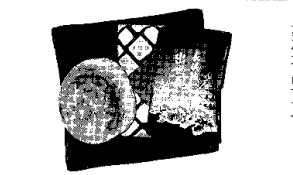
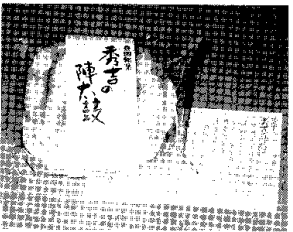
▲梅の香 ▲ふたごもり



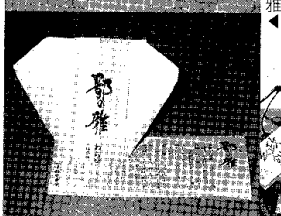
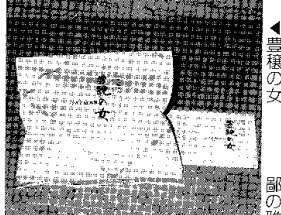
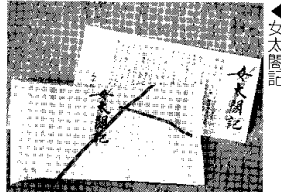
▲紅梅白梅 ▲浜ちりめん(か)



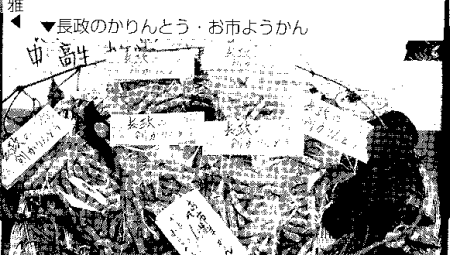
▲豊公もなか ▲とらの石 ▲淡海酒饅頭



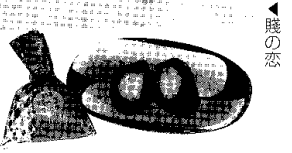
▲秀吉の陣太鼓 ▲長浜城出世瓦



▲女太閤記 ▲豊穰の女 ▲鄙の雅



▲長政のかりんとう・お市ようかん



▲賤の恋

試してみよう！

七本鎗のすれ味
五穀六糖に
しんわたりやうり

清酒
七本鎗
九和と徳園

滋賀県伊香郡木之本1107
粟田酒造有限会社
TEL: 0749(82)2019
FAX: 0749(82)5507