

niponica

にほにか

Discovering
Japan

2014
no.

12



特集——お菓子の国ニッポン



春

Spring



夏

Summer



秋

Autumn



冬

Winter

niponica にぽにか no.12

contents



no.12
2014年3月14日発行
発行／日本国外務省
〒100-8919 東京都千代田区霞が関2-2-1
<http://www.mofa.go.jp/>

日本語で「日本」を表す時の音「にっぽん (nippon)」をもとに名づけられた「にぽにか (niponica)」は、現代日本の社会、文化を広く世界に紹介するカルチャー・マガジンです。日本語版の他に、英語、スペイン語、フランス語、中国語、ロシア語、アラビア語の全7カ国語版で刊行されています。

特集

お菓子の国ニッポン

04 日本はお菓子の国!?

10 日本のお菓子は、
おいしい! 楽しい! カワイイ!!

14 贈る文化とお菓子

16 お菓子をおいしく包む、
伝統の美

18 伝統から新しい世界へ

20 コンビニは
お菓子の天国

23 つくる 食べる
感動のお菓子体験

24 街歩きにっぽん
浅草・向島
お菓子と巡る下町散歩

28 ニッポンみやげ
緑茶

特集

お菓子の国ニッポン

四季の自然を映した繊細な味わいの和菓子、お店にあふれる
ありとあらゆる味と形のお菓子、贈答の習慣とともに発展した美しい包み――。

バラエティに富み、おいしくて、きれいで、おもしろい。
お菓子の国ニッポンへようこそ。

上／サクラの花びらの重なり、カエデの青葉、満月に草
むらで鳴く虫、ヒイラギの葉に降る雪と、季節の風物を
デザインした和菓子（赤坂 塩野）
表紙／小麦粉と卵の生地を魚の型に流して焼き、餡を詰
めたかわいい「たい焼き」（桃林堂・小鯛焼）
撮影＝竹内章雄

日本はお菓子の国!?



黒川光博（くろかわ・みつひろ）
虎屋17代当主。全国和菓子協会会長。
480年超の歴史がある「虎屋」の伝統
を継承しつつ、「TORAYA CAFÉ」など
新しいお菓子を生み出す挑戦を続けている



黒砂糖風味の伝統的な羊羹（上）
と洋ナシ入りの洋風の羊羹（下）。
伝統を大切にしながら革新を続ける
虎屋ならではの菓子だ

「和菓子」と「洋菓子」の違いとは？

黒川 日本には和菓子と洋菓子という区分けがあります。日本独自の食材、小豆や餅を使ったものが和菓子、西洋から入ってきたものが洋菓子ということになっている。17世紀から続いた鎖国をやめ19世紀後半に開国してから、西洋の文化が続々と入ってきたために、そのような区分ができたのです。

青木 たとえば和菓子は、砂糖ひとつにしても、さまざまな種類を使い分けますよね。そして洋菓子は小麦粉を、和菓子は米をベースにしているものが多い。

黒川 私は「和菓子は植物性の原材料でつくられているもの」という定義づけをしています。動物性の脂や乳製品、ゼラチンは一切使わない。

青木 和菓子は「蒸す」という技法も特徴的です。

フランス菓子のシュークリームは、カスタードクリームをつくって食感のある皮で包んでいる。でも、それは和菓子の最中*1やまんじゅう*2、大福*3など、餡*4を皮で包んだものと共通しているような気がします。マロングラッセのように、クリをシロップに漬けたものも、小豆で餡をつくる技術と同じような製法だと感じています。

黒川 和菓子は「五感の芸術」であることも特徴です。まずは味覚。そして視覚。見てきれい、おいしそうということ。そして嗅覚。ただし和菓子の香りは、洋菓子と比べて控えめで、それは茶道において抹茶の香りを引き立てるよう、お菓子の香りが強くなってはいけないためです。次に触覚。楊枝で菓子を切った時の硬さ、割った時のやわらかさ、口に含んだ時の歯ざわり、そういうことはひじょうに大切です。

そしてもう一つ、洋菓子との大きな違いは、和菓子は聴覚、耳で楽しむことができるという点です。和菓子にはそれぞれに、風景や季節、たとえばサクラの咲く様子などを表した名前がついており、その名前を聞いて、情景を思い浮かべられるのです。

青木 和菓子には、ほかにも驚くこと、世界中に自慢できることがたくさんありますよね。和菓子の色使いは淡いパステルで、香りも色も出しやばりすぎず、すごくセンスのいい配色です。それに対してフランスのお菓子の色使いは、中身の味を表現するための使い方がほとんどです。日本のお菓子を見ると、ほく自身も、センスの面で数段負けているなど感じる人が多いのです。

対談 黒川光博×青木定治

四季の移ろいをめでる感性、形にこだわる美意識、素材を生かした味へのこだわりが、日本の豊かなお菓子文化を育んだ。
創業480年を超える老舗和菓子屋の当主黒川光博さんと、
パリで大人気の日本人パティシエ青木定治さんが語る、
日本のお菓子の伝統と今。

写真●名取和久 協力●(株)虎屋、(株)エー・スイーツ・ハウス

和の素材を使ったお菓子の可能性

黒川 私たちは10年ほど前に、和菓子に洋菓子の要素を融合させた菓子をお出しする店を始めました。餡とチョコレートを組み合わせた「あずきとカカオのフォンダン」や、餡をジャムのように使える「あんペースト」などをつくっています。これからは間違いなく、和菓子と洋菓子の材料がクロスオーバーするようになっていくと思うのです。

青木 ぼくはパリの店のフランス人のお得意さんに、グリーンティー味のお菓子を食べたいと言われて抹茶のエクレアをつくったのが、和の素材を使った始まりでした。今では黒ゴマ、ユズ、ほうじ茶、ワサビといったものを、マカロンやショコラなどにも取り入れています。パリの人々たちを驚かせたい、常に新しい世界を見せたいという思いがありますの

で。
黒川 さんにもパリで抹茶味のマカロンなどを召し上がっていただいて、その時に、なぜ和菓子の材料には抹茶を使わないのかというお話になり、「茶道では、抹茶と一緒にいただくものだから」ということを聞いて、なるほどと思ったものです。

黒川 でも今は、抹茶のお菓子もあり得ると思っています。抹茶はもち

ろん、ショウガやワサビなども、海外で使われてきていますし、次はきっと味噌*5も使われるのではないのでしょうか。餡も、素材としてフランスで当たり前のように使っていただけるようになるのではと思いますね。

以前、世界的なパティシエであるピエール・エルメさんが、餡の製造工程を見たいと弊社の工場にいらっしゃったことがありました。工場のスタッフはみんな驚いて大歓迎していました。そうやってお菓子の世界が広がっていくといいですね。

青木 私のパリの店でも小豆を年に500kgも使うようになりました。以前は25kgくらいだったのが、急激に増えて。小豆と抹茶とプラリネのお菓子は、クリスマスケーキにもしました。日本によく来るフランスのパティシエたちはみんな小豆が大好きですね。

羊羹をチョコレートのような親しみやすいお菓子に

黒川 私たちがパリに和菓子の店を出したのが1980年。33年経ちました。

パリでも、日本での主力製品である羊羹*6を受け入れていただきたいと思っているのですが、なかなか難しい。羊羹は、四角くて、黒っぽく、見た目だけでは味がわかりにくい。そこで、一口サイズで、見た目を華やかにし、洋の素材を使おうという



青木定治（あおき・さだはる）
「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」シェフパティシエ。和の素材を生かした洋菓子づくりを得意とし、フランス最優秀パティシエ、フランス市長賞受賞。パリを拠点に、東京、台湾などに11店を構える



抹茶、黒ゴマ、フランボワーズ、ほうじ茶、ショコラのマカロン。
青木シェフは和洋の素材を組み合わせ、新しい味を生み出す



青木シェフがつくる、四角い形と鮮やかな色が美しいケーキ。抹茶を使った「バンブー」(手前)は定番の一品

ことで、カシスやミント、洋ナシや焼きリンゴを材料にした羊羹もつくりました。

青木 ぼくも実は羊羹はあまり得意ではないんですね(笑)。ヨーロッパで羊羹のおいしさをわかってもらうアレンジとしては、たとえば食感を変えて、寒天を使わずに固めたつぶ餡を、マロングラッセみたいにしてみるとかはどうでしょう。

羊羹は、どちらかというと、小豆よりも砂糖の味が感じられてしまうものです。寒天の食感もけっこうみんな苦手なようですね。



左/抹茶ケーキ「バンブー」の仕上げをする青木シェフ
右/エクレールは濃厚な味と素材を生かした色が特徴的だ。上から酸味のあるフルーツ味、バニラ味、ナッツが効いたチョコ味



黒川 確かにフランスでは羊羹は受け入れられにくかったのですが、アジアの国の方たちはあまり抵抗がないようです。中国、韓国、東南アジアでは小豆を煮たものに親しんでいるし、中東の方たちはデーツ*7の口当たりに似ているので、おいしく召し上がっていただけるようです。

でも、チョコレートだって、1500年代にスペインに伝わった当初は苦いもので、それが甘く改良され、今では世界中どこでも親しまれるお菓子になっている。羊羹もそんなふうになることをめざしていきたいですね。



化粧パレットをイメージした、カラフルなボンボンショコラ。抹茶、ユズ、ワサビなど、味のイメージが色で表されている

技術を開放していくことで日本のお菓子が世界に広がる

青木 日本人には、折り紙ができたり、箸を使ったりという指先の器用さ、そして味覚の繊細さという、全体的なレベルの高さがあります。日本の和食や和菓子が繊細さを出すのに対し、ヨーロッパは大胆さで勝負するところがある。だけど日本に目を向けている料理人は、引き算をすることによって繊細な表現ができることも知っていますね。

黒川 フランスのMOF(国家最優秀職人章)の称号を持つ方から聞いて目から鱗が落ちたのは、自分たちの持つ技術はどんどん開放しなければだめだということです。日本では、技術は秘伝にすることで価値が出て



遠くの野山に点々と咲くサクラに見立てた、虎屋の「遠桜」。餡、白玉粉、水、砂糖を混ぜた生地で餡を包み、そぼろの餡をつける



木型でつくる生菓子「手折桜」。名前には美しい桜を手で折り持ち帰りたいという意味が込められている。「遠桜」とともにサクラの時期にのみ販売される

くるといふ考え方が主流だった。それをどんどんオープンにしていってこそ、日本が世界の中で生きる道もあるのだと思います。

青木 海外の人たちは、隠すよりも、見せたがる人たちなんですよ（笑）。

黒川 今、フランス人の女性で、和菓子職人になりたいという人がいるんです。和菓子をつくれるようになりたいと、日本語も話せないけれど日本に来て、一生懸命勉強している。そういう人たちを応援していきたいですね。

青木 ヨーロッパの三つ星レストランの厨房で働いている人の国籍は5～6カ国じゃきかない。だけど日本の一流のお寿司屋さんの下ごしらえ場には外国人はいないですからね。

日本のよさをもっと海外に伝えていきたい。海外から来た人が母国に帰った時に、それが伝播していくよ

うにしたい。日本人の持っているすばらしい技術をもっと世界に伝えることを、ぼくたちの世代はやっていかななくてはならないと感じますね。

黒川 2020年にオリンピックが日本に来ます。青木さんが提案されていて、私もぜひとも実現したいと思ったのが、洋菓子や和菓子という垣根を越えた「日本のお菓子」というものを、オリンピックの時に提供できたらいいなということです。

和菓子屋さんに行っても洋菓子屋さんに行っても、もしかしたらコンビニに行っても、そのお菓子がある。そういうことで海外の方に、「これぞ日本のお菓子」というようなものを味わっていただけたらと強く思います。ぜひ実現させましょう。

- *1 最中：餅を薄くのぼして焼いた皮で餡をはさんだ菓子
- *2 まんじゅう：小麦粉や米粉を練った皮で餡を包み、蒸した菓子
- *3 大福：やわらかい餅で餡を包んだ菓子
- *4 餡：小豆などを砂糖と煮てつぶしたもの。小豆の他に、材料はインゲン、カボチャ、クリなど多岐にわたる
- *5 味噌：蒸したダイズに、麴と塩を合わせ、熟成させた調味料
- *6 羊羹：餡を細長く棒状に固めた菓子。餡に小麦粉や葛を入れて蒸し固めたもの、餡と寒天を混ぜ煮詰めて固めたものがある
- *7 デーツ：ナツメヤシの実



トーストに塗ったりコーヒーに入れたり、さまざまな食べ方が楽しめる「あんペースト」

餡にチョコレートを加えしっとり焼き上げたTORAYA CAFÉの「あずきとカカオのフォンダン」。濃厚な味わいだ

右ページ／1812年に虎屋が宮中に納めた菓子を、当時の挿絵つきの古文書をもとに再現したもの。形、色使い、味、すべてに美意識が詰まっている（写真＝棚井文雄）



日本のお菓子は、 おいしい! 楽しい! カワイイ!!

各地に伝わる郷土菓子から、子どもたちが大好きな
スナック菓子まで。舌だけでなく
目も心も喜ばせてくれる、日本のお菓子たち。

写真●高橋仁己、棚井文雄

ヨモギを混ぜた米粉の団子を、小豆餡でくるんだ「草団子」(ちもと)

お菓子は、楽しみのために食べる嗜好品。だから魅力的な姿形をしたお菓子は世界にあまたあるだろう。しかし、日本ほど、見た目に凝ったかわいらしいお菓子がふんだんにある国も珍しいのではなからうか。

美的感覚を重視する日本の食は、材料の切り方や盛り付け、器に至るまで、料理の見栄えに細心の注意が払われるが、その精神はお菓子にもいかに発揮される。自然の動植物を映した芸術品のように美しい生菓子や干

菓子はよく知られているが、もっと庶民的なふだんのお菓子にも、色や形にこだわったものが数多くある。

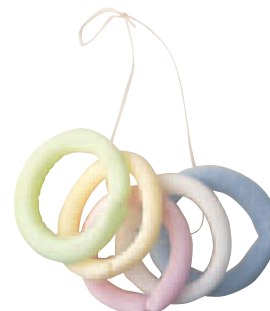
丸を重ねた姿がほのぼのと愛らしい「団子」は、米粉をこねて丸めたものを蒸し、餡や醤油味のたれをつけたもので、古くから仏事の供え物や祝いごとに用いられてきた。中世以降は、街道沿いや神社の境内の茶屋が出す名物団子が各地で登場した。串に刺した団子は持ち運びが便利で、現代でも散歩しながらの食べ歩きなどで楽し



熊本県のキャラクター「くまモン」に包まれた一口大のチョコレート (チロルチョコ(株)・いきなり団子)



コアラのビスケットにはチョコレートが詰まっている (㈱ロッテ・コアラのマーチ)



砂糖菓子をフジの花に見立てた (きよめ餅総本家・藤団子)



宇宙船への夢をチョコレートに託す (㈱明治・アポロ)



イチゴの餡の中にサクサクした食感のミルク餡が隠れている (サクマ製菓(株)・いちごみるく)



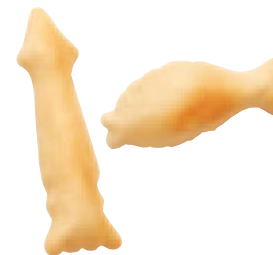
笠はチョコレート、柄はビスケットでできたキノコ (㈱明治・きのこの山)



小麦粉とそば粉を合わせた花形クッキーは素朴な味



民芸品を模した可憐な最中 (金沢うら田・加賀八幡起上もなか)



海の仲間が小さなスナックに (森永製菓(株)・おとっと)



タケノコがクッキーとチョコレートで変身 (㈱明治・たけのこの里)



小豆粉でキツネをかたどった山形県の郷土菓子 (梅津菓子店・きつねめん)



赤と白、フリルのような装飾。「ショートケーキ」は日本で最も人気のあるケーキ

まれる。

薄い餅を焼いてつくった皮に餡をはさんだ「最中」は、皮の形を変えられるので、あらゆる事物をかたどった多様な最中が全国に存在する。石川・金沢に伝わる祝い菓子に、餡の代わりに小さな砂糖菓子や土人形がひそむ愉快な最中があり、正月の運だめしに欠かせない。

米や小麦の粉をこねのばして焼いた「せんべい」も、各地の名勝や特産を形づくるにはうってつけの素材だ。世界遺産に登録された富士山も、こんなにかわいらしいせんべいになる。

そして、色鮮やかでポップなお菓子といえば、何といっても餡。日本の餡にも心躍るものが多いが、棒状の餡



富士山を模したせんべい。醤油味のベースに、抹茶（春）、コショウ（夏）、トウガラシ（秋）、砂糖（冬）の飾りで四季を表現（煎屋・富士山アソート）

を組み立て、どこを切っても断面に同じ絵や文字が出るようにした切り餡は、その代表的なもの。18世紀頃から縁日や祭礼で売られ子どもたちを喜ばせていたというが、大量生産品にない温かい味わいは今や貴重とされ、ちょっとした贈り物にするなど変わらぬ人気を保つ。

海の生き物をユーモラスにかたどったスナック菓子や、チョコレートの笠をかぶった小さなキノコ、フリルをまとったようなケーキ……。夢と遊び心をお菓子に具現化する精神は今に受け継がれ、子どもだけでなく大人をも夢中にさせている。

小槌や米俵の皮の中には、おめでたい魚とされるタイの砂糖菓子や、かわいい土人形が。福を呼ぶとして正月に求められる（諸江屋・福徳せんべい）



贈る文化とお菓子

冠婚葬祭の儀礼に、季節の行事に、旅のみやげに。感謝やお詫びの気持ちを伝えるときや、あいさつや依頼をしたいときに。そしてそれぞれの「お返し」に。日本人は、今も昔も、人生のさまざまな節目に、お菓子を贈り合い、気持ちを交わしてきた。

談話●神崎宣武 写真●高橋仁己

始まりは、餅のおすそ分けから

贈り物のお菓子の歴史をたどっていくと、日本のお菓子の原点といわれる「餅」に行き着きます。米からつくる餅は、古来、収穫を祝う祭りや、葬儀、先祖の供養などの供え物に欠かせないものでした。もち米を蒸してついた餅を供えた後に参加者にふるまい、皆で一緒に食べることが、互いの関係を深めるためにも重要な役割を果たしていたのです。餡で餅を包んだ「ぼた餅」（または「おはぎ」）は、春分と秋分に、墓参りをして祖霊を供養する「彼岸」の時期に食べられますが、これなども供え物の餅を皆で食べる風習が変化したものでしょう。とりわけ農村では、手間をかけていねいに手づくりしたぼた餅を大量に用意し、親類縁者や隣近所に配るということを盛んにやっていました。今ではさすがに減りましたが、つい20～30年前までは「彼岸のぼた餅 行ったり来たり」という言葉が聞かれたものです。

甘味は最高の贈り物

お菓子に欠かせない砂糖は、中国から伝わった8世紀当初は薬ともされたほど貴重で、上流階級では、よく砂糖自体を贈答品に使っていました。近世初期にオランダとの貿易でかなりの量が輸入されるようになったとはいえ一般的な普及には至らず、

大半の日本人にとって、砂糖は長らくあこがれの存在だったのです。17世紀、豊かで平和な時代となる江戸時代（1603～1867年）に入ると、砂糖の国内生産も始まり、お茶を飲

む習慣が広まったこともあって、餅菓子や焼菓子など、現代に受け継がれる伝統菓子が次々に登場しました。江戸城の大広間に参上した大名たちを集め、将軍自らが大量のお菓



白紙で包み、右上に熨斗を添え、紅白の水引をかけた菓子箱。蝶結びは、吉事が再びあるよう願う「返し結び」のひとつ



文字で語る日本のまんじゅう。「寿」が祝意を（手前）、地名と温泉記号（𪛗）が旅先を示す（奥）

子を配る「嘉定」の儀式が行われたのもこの頃です。嘉定とは、もともと、6月16日にお菓子を神前に供えて厄除けを願う行事として宮廷や民間で行われていましたが、江戸幕府は、お菓子の魅力を利用し大名に忠誠を誓わせる催しにつくり替えたのです。

やがて大名たちの間でも儀式やあいさつでの贈り物合戦が激化し、酒や絹の布地と並んでお菓子も盛んに贈り合うようになりました。目上のひとにおくものをおくほう人に贈り物をする、贈られた方も

即お返しをする。そんなやりとりがあまりにも頻繁に繰り返されたため、大名から不要な贈答品の下取りをする専門の商売が生まれたほどでした。

旅の思い出を分かち合う

同じ頃、庶民の間では、伊勢参りや金比羅参りなど参詣地への旅が流行しました。庶民にとって砂糖を使ったお菓子はまだまだ貴重品だったため、砂糖を固めた干菓子やショウガ糖（ショウガ汁に砂糖を加え固め

神崎宣武（かんざき・のりたけ）
民俗学者。旅の文化研究所所長、東京農業大学客員教授、文化庁文化審議専門委員。『おみやげ―贈答と旅の日本文化』『しきたりの日本文化』など著書多数

たもの）が最上のみやげとして尊ばれました。やがて、米粉などで餡を包んだ「まんじゅう」に焼き印の文字や絵がついたみやげが考案され、人気を呼びました。半球形をしたまんじゅうの表面はつややかで焼き印が映えるため、記念や広告の目的でオリジナルのまんじゅうをつくるサービスが現代にも伝わっています。日本ほど、お菓자에絵や文字が入っている国はないといえるでしょう。

贈る気持ちにふさわしい装いを

贈る目的に応じて、お菓子の包装にも決まりごとがあります。お祝いやお悔やみなど、用途に合わせて「熨斗」や「水引」のついた掛け紙でお菓子を保護し贈る心を表すのです。

熨斗はもともと神事の供え物であるアワビに由来し、水引は和紙を細く縫って紐にしたもので、贈り物を“結び留める”役割があります。単なるラッピングではなく、贈る気持ちにふさわしい形でお菓子を飾る。お菓子を贈る文化を育ててきた日本人ならではのこまやかさがそこに表れているのではないのでしょうか。

お菓子をおいしく包む、 伝統の美

自然の素材で包む

食品の保存のために使われてきた竹の皮や笹の葉は、現代では、素朴な味わいの包みとして愛されている。

笹や竹で包み、果皮を容器にし、木箱に入れ、和紙で包む。自然素材や伝統工芸を生かし、目にも楽しい甘みを演出する、日本のお菓子の包みを紹介する。

撮影●川上尚見



破れにくい竹皮に包まれているのは、黒砂糖のほのかな甘みがおいしい餅。歯ごたえのあるカシューナッツが入っている（ちもと／八雲もち）



柑橘の一種ユズの果汁に寒天を加え、菓皮に流し固めた菓子。香り高い、冬の一品（紫野和久傳／柚こごり）

16世紀から続く老舗の「ちまぎ」は抗菌作用がある笹の葉で包まれている。葛、水、砂糖でつくった透明なもの（上）と餡を練りこんだもの（下）があり、いずれも笹の香りが移り、さわやかな味わいだ（川端道喜／粽）



さっぱりした甘さの水羊羹（餡、砂糖、寒天を混ぜ、冷やし固めたもの）。竹筒からつるんと出していた（先斗町駿河屋／竹露）



ハマグリの貝殻に甘い寒天と味噌風味の豆を入れた、夏限定の菓子。ヒノキの葉を敷いた竹籠に盛られ、目にも涼しい（亀屋則克／浜土産）



籠、陶器、和紙…… 工芸品のような容器

食べた後にとっておきたくなるほど手がこんだ美しい包みの数々。



木箱の中には、陶製の小皿と五色の玉がぎっしり。蜜に米粉を練りこみ、ウメ、ユズ、ショウガ、ゴマ、ニッキと色ごとに違う味が楽しめる（松屋藤兵衛／珠玉織姫）

ひょうたん形の陶器から、まろやかな甘さのコンペイトー（球状の表面に突起がある砂糖菓子）を数粒ずつ振り出して食べる（紫野和久傳／ぶりだし）



茂ったマツの葉を模した紙箱に、ユズと葛を練って焼いたお菓子が入っている。マツは、めでたさの象徴（紫野和久傳／柚子の葛焼き）



竹で仕立てた小さな籠に、鈴の形をした小さな最中が並ぶ。もち米を焼いた香ばしい皮と甘い餡の組み合わせがおいしい（鈴懸／鈴乃最中）



口に入れるとずっと溶ける和三盆糖（粒子の細かい砂糖）を、やさかい和紙で包む。頭にのせた小さな紅は、舞妓の口をイメージしたもの（鍵善良房／おちょよ）



春夏秋冬の植物をかたどったやわらかい食感の砂糖菓子。箱の千代紙の柄も、四季に応じて変わる。写真は秋の菓子（長門／半生菓子）



丸みがついた茶色い薄板をパリッと噛むと、ニッキの香りとともにさわやかな甘みが口の中に広がる。蒸した米粉に砂糖とニッキを合わせ薄く焼き上げた「ハッ橋」は、世界有数の観光地・京都を代表するみやげ菓子だ。

由来は諸説あるが、17世紀に活躍した盲僧の箏曲家、八橋検校にちなみ、箏（日本古来の弦楽器）の形に似せてつくられたのが始まりといわれる。

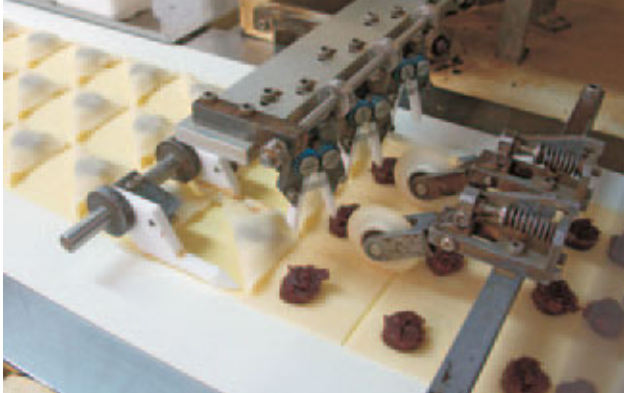
1900年代の初め頃、七条駅（現在の京都駅）で、お菓子としては初めてホームでの立ち売りを始めたのが話題となり、京都みやげ・ハッ橋の人気は一気に高まった。

伝統があるから 新しい菓子が生まれる

焼き菓子のハッ橋がみやげ菓子として定着する一方で、やわらかい「生ハッ橋」も食べられていたが、日持ちがしないこともあり、お客は地元の人に限られていた。ところが、1960年の茶会での提案をきっかけに老舗のハッ橋会社「生ハッ橋」を商品化。生ハッ橋でつぶ餡を包んだ三角形のお菓子は、すぐさま人気となり、みやげ菓子の定番となるのに時間はかからなかった。

その後は各社が創意工夫を凝らし、餡や生ハッ橋にさまざまな味の変化をつけたものや、焼き菓子のハッ橋に砂糖やチョコレートの衣をかけたものなど、多彩なハッ橋を生み出し、京都各地の店舗やみやげ物屋の店先をにぎわせている。

つぶ餡入り生ハッ橋をつくる様子



老舗ハッ橋会社の総本店の店先。
創業320年を超える



ハッ橋に縁が深い八橋検校は箏（図右下）の名手。死後、業績を偲び楽器を模したお菓子が生まれたという

伝統から 新しい世界へ

写真●高橋仁己 協力●(株)聖護院ハッ橋総本店



薄く焼いたハッ橋を棒状に巻いた「カネール」は、フランス語でニッキの意味

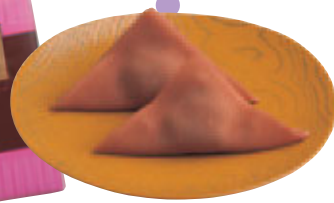


焼き菓子のハッ橋。米粉の風味とニッキの香り、硬い歯ごたえが特徴

米粉と砂糖とニッキ（シナモン）を基本につくられる「ハッ橋」。今も昔も大観光地・京都を代表する伝統菓子でありながら時代に合う味と形を追求し、おいしい進化を遂げてきた。



つぶ餡入り生ハッ橋の定番、ニッキ味の「聖」（右）と、抹茶味の「聖・抹茶」（左）



さまざまな味わいが楽しめる餡入り生ハッ橋の変化形。上から「黒胡麻聖」、「聖・ショコラ」、「聖・苺」



砕いたハッ橋をニッキ風味のホワイトチョコレートに練りこんだ「ネスレ キットカット ミニ 聖護院ハッ橋」（ネスレ日本株）



色鮮やかでかわいらしい最新型の生ハッ橋。店舗（左）の雰囲気も、洋菓子店のようだ（nikiniki）

次の100年に続く お菓子を模索

先の老舗ハッ橋会社でも、伝統の味を守りながら、さらなる改革を怠っていない。鮮やかに色づけされた生ハッ橋で花をかたどったり、キャラメルなどの新素材と合わせた、進化系ハッ橋ともいえるスイーツを新ブランドで次々と発表。若い人たちに、ことにあまりハッ橋を食べない地元の若者に訴える試みを始めた。新しい商品の中で手ごたえのあったものから、100年以上続く銘菓を模索するためだ。

長らく続いた都の伝統を礎にしているからこそ、冒険的で進取の気性に富むといわれる京都の文化。お菓子もまた例外ではない。



コンビニは お菓子の天国

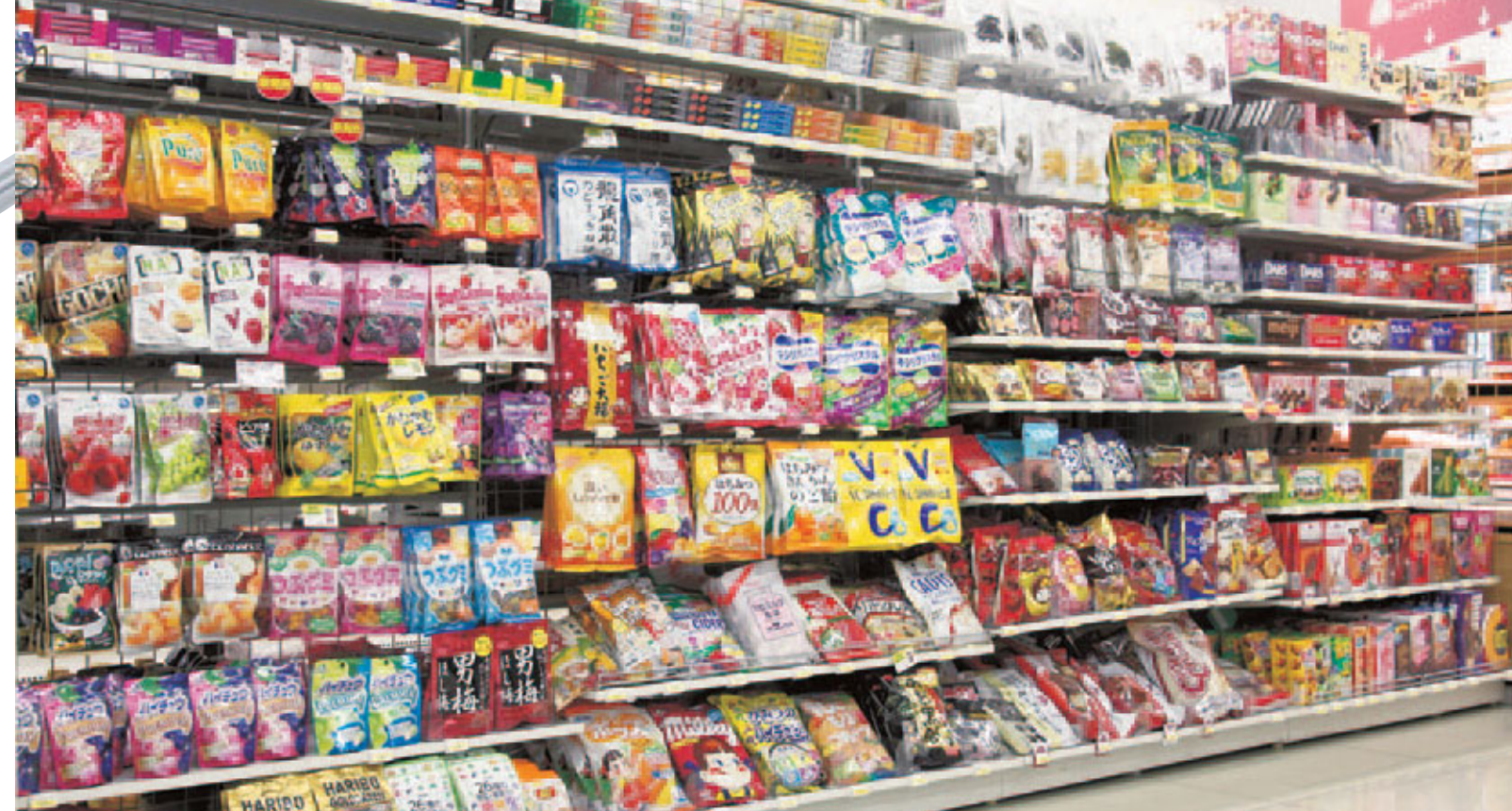
もはや日本人の生活になくてはならない
存在となっているコンビニエンス・ストア(コンビニ)。
コンビニで大きな面積を占めているのがお菓子売り場だ。
コンビニは今や、日本人にとって「お菓子の天国」となっている。

コンビニで売られるお菓子の、
進化し続ける魅力にセマッタ。

撮影●名取和久 協力●ミニストップ(株)、(株)ローソン



日本の生活に欠かせないコンビニエンス・ストア。ポテトチップス
など定番商品から本格的なケーキまでお菓子の種類も豊富にそろ



整然と並んだキャンディやチョコレート。目
録の高さには新製品や人気商品、下段には子
どものためのオマケ付きの菓子や駄菓子を置
くなど棚の配置にも法則がある

定番商品から新商品まで 豊富にそろ

年中無休で24時間営業、商店の少ない住宅地にもあつて、今や日本人の生活に欠かせないコンビニ。さまざま
なところでお菓子が手に入る日本だが、コンビニでは特
にたくさんのお菓子を目にする事ができる。平均的な
広さの店では、店の棚全体の半分ほどをお菓子が占めて
いる。

コンビニのお菓子は、定番商品、限定商品、そして新
商品に分けられる。定番商品とは、ポテトチップスやチ
ョコレートなど、誰もが知っているロングセラー商品で、
中には、何世代にもわたって親しまれ続けているものも

ある。一方、限定商品とは、期間や地域を限定して販売
されるもの。季節感や、地域の特産品の風味を生かした
商品が多い。

コンビニで新商品が生き残るのは大変だ。コンビニの
商品は、売り上げがすぐに注文に反映されるしくみにな
っているため、商品の移り変わりが激しい。売られてい
るお菓子のうち、定番商品は2割弱ほど。とあるチェー
ンでは、平均して毎週、20〜30種類のお菓子が入れ替わ
るという。

専門店の味を 手軽に!

そしてコンビニのお菓子の中でも、特に近年、人気を



昨今人気が高まっている「コンビニスイーツ」。味は本格的だ



集めているのが、「コンビニスイーツ」と呼ばれる冷蔵のデザート。専門店でセまる品質の高さと、手頃な値段が魅力だ。

「コンビニスイーツ」が注目されるようになったのは、2009年頃から。価格をやや高めにし、高級感のあるデザートを売り出したのが始まりだ。その結果、「安いけれど味も値段相応」から、「手頃な値段だがおいしい」へと、コンビニのお菓子のイメージを変えることに成功した。

話題性や新しい味の発見をねらい、料理研究家やパティシエとの共同開発を盛んに行うチェーンも多い。

このような「コンビニスイーツ」人気の背景には、コンビニの客層の広がりがある。24時間営業で、弁当をはじめ調理済みの商品が多いコンビニの主な客層は男性だったが、今や日本人の誰もがコンビニを利用する時代となった。女性客や年配客の要望に応えるため、従来は質より量を重視したコンビニのお菓子が主流だったが、量は少なくとも味のよさを追求した「コンビニスイーツ」が増えたのだ。カロリーを気にする女性を意識して、和菓子の人気も高まっている。しかし、「コンビニスイーツ」ももちろん商品の入れ替わりが激しく、シュークリームなどの定番商品以外は1カ月から4カ月ほどで変わるという。

毎週、何十ものお菓子の新商品が棚に並ぶコンビニは、現代日本のお菓子の見本市のようである。コンビニにもまた、日本人のお菓子への情熱が色濃く反映されているのだ。

1. 「コンビニスイーツ」ブームの火付け役「プレミアムロールケーキ」(ローソン)
2. ふわふわの生地で餡をはさんだ「あんこやどら焼」(ローソン)
3. 冷たい団子を餡とからめた「クリーム白玉ぜんざい〜栗〜」(ミニストップ)
4. 餅を餡で包んだ「あんこやおはぎ」(ローソン)
5. 豪華な「レアチーズケーキパフェ」(ミニストップ)

※商品によっては販売が終了しているものもあります



つくる 食べる 感動のお菓子体験

老舗和菓子店や旬のスポットでかなう、日本のお菓子体験。旅の一コマに加えたい。

伝統の和菓子づくりに挑戦

自己流でつくるのが難しい和菓子。

老舗が多く、伝統的な和菓子文化が培われてきた京都で、あこがれの和菓子づくりに挑む人が若い女性を中心に増えている。

写真●高橋仁己 協力●甘春堂



150年近い歴史を持つ京都の和菓子店「甘春堂」では、和菓子づくりの教室が毎日のように開かれている。英語・韓国語・中国語のテキストも用意されており、事前に予約すれば、誰もが気軽に参加できる



丸めた餡のまわりに、色づけした後裏ごししそぼろ状にした餡をつける。きれいに形づくるのが、なかなか難しい



モミジや柿の実など、秋の自然を写した美しい和菓子のできあがり

甘春堂 <http://www.kanshundo.co.jp/museum/make/annai.htm>

東京駅で見つけたお菓子のワンダーランド

日本各地から、世界から、たくさんの人が集まる都心の玄関口、東京駅の地下に、

大手菓子メーカーのアンテナショップが集まる「東京おかしランド」がある。

できたてを味わえたり、限定品を買えたりと、日本人にはおなじみのお菓子たちが

いつもと違った顔を見せてくれる楽しい場所だ。

協力・写真提供●東京ステーション開発㈱



キッチンを備えた店内でつくりたてのお菓子が売られる江崎グリコ社の「ぐりこ・やKitchen」。定番商品のアーモンド入りチョコレートもココアパウダーがまぶされ贅沢に変身(右)



左下／スナック菓子で有名なカルビー社の「カルビープラス」では揚げたてのポテトチップスが食べられる
右下／「森永のおかしなおかし屋さん」では、ガムのような食感の飴「ハイチュウ」をのびちぢみさせて形をつくるイベントなどを不定期で開催

東京おかしランド <http://www.tokyoeki-1bangai.co.jp/street/okashi>

浅草・向島

お菓子と巡る下町散歩

写真●伊藤千晴 地図制作●尾黒ケンジ

街歩き

にっぽん

3

日本海

東京
浅草・向島

太平洋

押上駅から徒歩10分。北十間川に架かる十間橋から、川面に映る「逆さスカイツリー」が見られる



上／サツマイモの風味を生かした「舟和」の芋ようかん
下／五重塔やハトなどをかたどった「木村家本店」の人形焼



1. にぎやかな仲見世商店街。約90店の店が軒を連ねる
2. 雷門の大提灯は、高さ3.9m、幅3.3m、重さ700kg
3. 観世音菩薩をまつる浅草寺の本堂
4. 本堂前の香炉にはいつも大勢の観光客が。体の悪い部分に煙をあてれば治るとされる

2012年5月、世界一高いタワーとして「東京スカイツリー」が開業した。東京でも有数の観光地・浅草や、隅田川をはさんだ対岸の向島は、東京スカイツリーにほど近いこともあり、以前にも増して多くの観光客が訪れている。

このあたりには、東京が日本の政治の中心になった江戸時代（1603～1867年）の文化を支えた庶民の味が残っ

ている。気取らず素朴で、比較的食べごたえがあるのが、東京の伝統的なお菓子の特徴だ。

浅草のシンボル・雷門から浅草寺へ向かう参道の仲見世商店街は、江戸時代から続く日本で最も古い商店街のひとつだ。ここでは、工芸品やみやげ物とともに、たくさんの名物菓子が売られている。サツマイモの餡を固めて蒸した素朴な「芋ようかん」、浅草にちなんだ五重塔



左／創業250年「常盤堂雷おこし本舗」での雷おこしづくり体験風景。水飴と砂糖にピーナッツを加えて煮る。蒸した米を乾かして砕き、煎ったものを混ぜて型に入れ、食べよい大きさに切ればできあがり
右／材料と、できあがった雷おこし（右下）

やハトなどをかたどったカステラ「人形焼」、米粉をのばして醤油をつけ香ばしく焼いた「せんべい」がおすすめだ。

仲見世を抜け、左手にある五重塔を仰ぎながら浅草寺の境内へ。正面にある本堂でお参りをすませたら、五重塔の裏手の老舗で、浅草名物「雷おこし」をつくる体験に挑戦してみたい。雷おこしは、蒸して煎った米を飴で固めたお菓子で、歯ごたえとコクのある甘みが特徴だ。



「寄番屋」の店頭では、職人が焼くできたてのせんべいが食べられる



左／浅草を流れる隅田川の土手のサクラの葉を塩漬けにし、餡入り餅をくるんで売り出したのが始まりという「長命寺桜もち」
右／小豆、白インゲン豆、味噌と3種の餡が楽しめる「言問団子」



落ち着いた雰囲気の店内で、香ばしいきな粉と黒糖蜜をかけて食べるくず餅は、格別の味わい（船橋屋 亀戸天神前本店）



隅田川を下る水上バス。東京港までは約40分の水上散歩だ

自分でつくった雷おこしは、専用の缶に詰めて持ち帰りできるので、いいみやげにもなる。

体験後は、仲見世のにぎやかさを逃れ、スカイツリーを眺めながら隅田川方面へ。隅田川対岸の向島にも、やはり名物のお菓子が多い。サクラの葉でくるまれた甘い餅「桜餅」の店や、色とりどりの「団子」を出す老舗があり、少し足を延ばした亀戸天神横では、発酵させた小麦を蒸した「くず餅」が味わえる。ひんやりした半透明

の餅は、もっちりとした弾力があり歯切れがいい。「お菓子の街」東京を味わいつくした後は、隅田川へ戻って水上バスを利用したい。浅草から東京港まで、隅田川に架かる橋を眺めながら40分の水上散歩が楽しめる。



●交通案内
成田空港から浅草へ、成田スカイアクセス特急で約60分、リムジンバスで約120分。
●問い合わせ
浅草観光.com（英語・中国語・韓国語・フランス語・ドイツ語・ロシア語・スペイン語・アラビア語ほか80言語）
<http://asakusa-kankou.com/>
すみだ観光サイト（英語・中国語・韓国語）
<http://visit-sumida.jp/>



緑茶

写真●伊藤千晴 協力●うおがし銘茶

緑茶は日本人の日常に欠かせない飲み物だ。お菓子にお茶を引き立たせる意味の「お茶うけ」という呼び名があるほど、お茶とお菓子の関係は深い。ほどよい渋みが、甘い味、しょっぱい味、どちらのお菓子にも合い、口中をさっぱりとさせてくれる。

急須（写真後方右）に茶葉を入れ、茶碗一杯分ずつのお湯を注ぎ、何杯も味わうのが基本的な緑茶の淹れ方だ。80℃

くらいのお湯で淹れると、うまみと香りが一層引き立つ。一杯目は香りを、二杯目は味を、三杯目以降は茶葉が開くのでより味が濃くなる変化が楽しめる。大きなポットや瓶で水出しする冷茶（後方左）は、暑い夏に涼しさをもたらしてくれる。

手軽なティーバッグは、おみやげにぴったりだ。

niponica

にほにか

〈日本語版〉

2014 no.12

発行／日本国外務省

〒100-8919 東京都千代田区霞が関2-2-1

<http://www.mofa.go.jp/>（外務省ホームページ） <http://web-japan.org/>（日本紹介ウェブサイト）