

①わたしたちの生活の中には、古くから受けつがれてきた日本の伝統的な文化がたくさんあります。現在わたしたちが食べているようかんやもなか、せんべいのような和菓子もその一つです。和菓子とは、ケーキやクッキーなどの菓子とはちがい、日本で伝統的に食べられてきた菓子のことです。和菓子は、その歴史の中で、さまざまな文化と関わりながら発展し、現代に受けつがれてきました。

②和菓子は、どのようにしてその形を確立していったのでしょうか。まず、和菓子の歴史を見てみましょう。

③かつて、「菓子」という言葉は木の実や果物のことを意味していました。あまい物が少なかったため、今のわたしたちが菓子を食べるように、木の実や果物を食べていたのでしょう。その一方で、もちやだんごのようなものは、ほぞんのためや野山に持っていくために作られていたと考えられています。こうした日本古来の食べ物に、外国から来た食べ物がえいきょうをあたえることで、和菓子の歴史に変化が生まれます。

④えいきょうをあたえたものの一つ目は、飛鳥から平安時代に、中国に送られた使者が伝えた唐菓子です。唐菓子の多くは、米や麦の粉のきじをさまざまな形に作り、油であげたものでした。二つ目は、鎌倉から室町時代に、中国に勉強に行った僧が伝えた点心です。点心とは、食事の間にとる軽い食べ物のことですが、この中に、まんじゅうやようかんなどの原型となるものがありました。三つ目は、戦国時代から安土桃山時代を中心に伝わった南蛮菓子です。ポルトガルやスペインから、カステラやコンペイトー、ポーロなどの菓子が伝わりました。これらの食べ物のせい法などが、日本の菓子に応用されていったのです。

⑤江戸時代になると、さとうが広く使われるようになり、菓子作りは大きく発展します。中国やオランダから輸入されるものに加え、日本国内でもさとうが作られるようになりました。さとうが多く使われるようになると、さとうの特性を生かした菓子作りの技術が進み、だれもが気軽に食べられるような菓子から、おくり物などに使われるような上等な菓子まで、多くの菓子が作られることになります。

⑥その後、明治時代以降になると、今度は西洋からチョコレート、ケーキなどの菓子が日本に数多く入ってくるようになります。そのような西洋からやってきた「洋菓子」と区別するものとして、日本固有の菓子を「和菓子」とよぶようになり、現在にいたります。

⑦次に、和菓子とほかの文化との関わりを見てみましょう。

⑧和菓子は年中行事と結び付き、人々の生活の中に根付いていきました。年中行事には、季節の変わり目や、何かの節目に関わるものが多いり、そこで食べる和菓子には、子どもの成長や家族の健康など、人々の願いや思いがこめられているものがあります。

⑨例えば、三月三日のもの節句には、ひしもちや草もちなどを食べ、五月五日のたんごの節句には、かしわもちやちまきなどを食べます。ひしもちや草もちには、わざわいを寄せ付けないようにという願いがこめられているといわれ、かしわもちには、子孫はん栄の願いがこめられているといわれています。

⑩また、和菓子は茶道とも深い関わりを持っています。茶道では、四季の移り変わりや季節の味わいを大切にしています。そのため、茶会で使われる和菓子にも同様に、季節をたくみに表現したものが求められてきました。

⑪例えば、秋であれば、色あざやかな紅葉やくりなど、季節の風景や植物をかたどった和菓子が作られます。また、和菓子の名前には、野の草をふき分ける強い風を意味する「野分」、色とりどりの落ち葉が風にふかれて一か所に集まった様子を表す「ふき寄せ」など、秋の季語や風情を表現する言葉が使われます。見た目の印象や言葉のひびきが、季節を味わい楽しむことをいっそうゆたかなものにするのです。

⑫このように、和菓子は、さまざまな外国の食べ物のえいきょうを受けるとともに、年中行事や茶道などの日本の文化に育まれながら、その形を確立してきました。では、その和菓子の文化は、どのような人に支えられ、受けつがれてきたのでしょうか。

⑬まず挙げられるのは、和菓子を作る職人たちでしょう。和菓子作りの技術には、まんじゅうなどの「包む」、どら焼きなどの「焼く」、ようかんなどの「流す」など、さまざまなものがありますが、これらの技術は職人たちから職人たちへ受けつがれてきたものです。職人たちは技術をみがくだけでなく、季節ごとの自然の変化を感じ取ったり、ほかの日本文化に親しんだりすることで、和菓子作りに必要な感性を養います。

⑭また、和菓子作りには、梅やきくの花びらなどの形を作るときに使う「三角べら」や「和ばさみ」、らくがんを作るときに使う「木型」など、さまざまな道具が必要です。さらに、あずきや寒天、くず粉などの上質な材料も和菓子作りには欠かせませんが、それらの多くは、昔ながらの手作業によって作られています。和菓子作りに関わる道具や材料を作る人たちも、和菓子の文化を支えているのです。

⑮一方、和菓子を作る職人がいても、それを食べる人がいなければ、和菓子はいづれなくなってしまわないでしょうか。ですから、わたしたちが季節の和菓子を味わったり、年中行事に合わせて作ったりすることも、和菓子の文化を支えることだといえるでしょう。和菓子は、和菓子作りに関わる職人だけではなく、それを味わい楽しむ多くの人に支えられることで、現在に受けつがれているのです。

⑯このように、和菓子の世界は、知るほどに深くが深いものです。長い時を経て、それぞれの時代の文化に育まれ、いく世代も人々の夢や創意が受けつがれてきた和菓子には、おいしさばかりでなく、伝統的な和の文化を再発見させてくれるようなみりよくがあるといえるでしょう。

⑰わたしたちの毎日の生活の中には、和菓子に限らず、筆やろうそく、焼き物やしる器、和紙、織物など、受けつがれてきた和の文化がたくさんあります。そこにどんな歴史や文化との関わりがあるのか、どんな人がそれを支えているのかを考えることで、わたしたちもまた、日本の文化を受けついでいくことができるのです。