

和菓子

心とらぐ島田の和菓子を味わう

「和食（日本人の伝統的な食文化）」が、平成25年にユネスコ無形文化遺産として登録されて以来、日本の食文化に対する世界の関心が集まっています。そこで今回は、和食のひとつである「和菓子」に注目。島田市にゆかりの深い和菓子を「知って」「食べて」、心もお腹も満たしてみませんか。

「和菓子」の歴史

「菓子」とは古来、果物や木の実を指す言葉でした。そこに、奈良・平安時代に中国から伝わった「唐菓子」により、加工・調理技術が加わります。安土・桃山時代になると、ポルトガル・スペインから金平糖やカステラの原型となる「南蛮菓子」が渡来。卵や砂糖を使用した、甘い菓子が作られるようになりました。江戸時代初めには、京都を中心に上流階級向けの「京菓子」、江戸を中心に武家や庶民向けの「江戸菓子」が発展し、和菓子の形を整えてい

きました。現在は、明治以降新たに日本に入ってきた洋風菓子を「洋菓子」、それまでの日本の伝統菓子を「和菓子」と呼んでいます。

外国からの菓子文化の影響を受け吸収しながらも、日本独自の発展を遂げた食文化が「和菓子」なのです。

豊富な種類とその特徴

和菓子の主原料は、米や小麦などの穀類、小豆や大豆など餡の材料となる豆類、砂糖などが挙げられます。その多くが植物性であり、洋菓子に多く含まれる油脂の使用が少ないとされています。これは、古くから変わることはない、和菓子の特徴です。和菓子の種類や分類は、その変遷や地域、用途などにより、数え切れないほど豊富にあります。一般的には、含まれる水分量によって、次のように分類することができます。

生菓子／練り切り・大福・まんじゅう・団子・羊羹など

半生菓子／もなか・鹿の子など
干菓子／落雁・あられ・煎餅など

菓子需要の変化

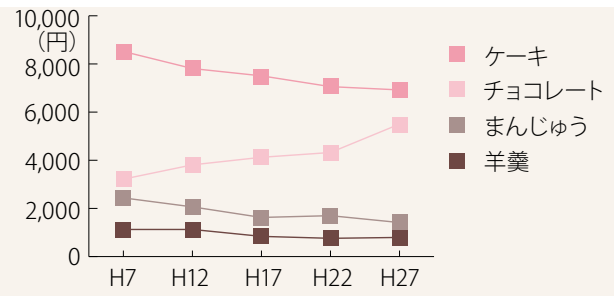
平成27年総務省「家計調査」によると、1世帯あたりの菓子類への年間支出額は年々増加しています。品目別に見ると、チョコレートへの支出が顕著に増加（グラフ①）。その要因として、海外有名ブランド商品の国内市場へ進出が挙げられます。また、コンビニエンスストアなどでは、新商品が次々と展開され、手軽かつ安価に購入できるようになったことも一因と推測されます。

一方で、和菓子（羊羹・まんじゅう）への支出額を見ると、平成7年の3563円から平成27年の2208円と、20年間で約4割減。和菓子需要が、年々減少していることがわかります。

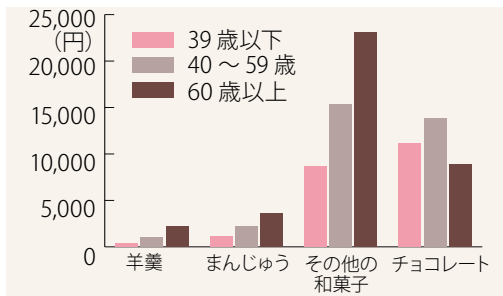
若者の和菓子離れ

菓子への年間支出額を世帯主の年齢階級別に見ると、世代ごとに好む菓子の種類が異なることがわかります。例えば、チョコレートが60歳以下に好まれていて一方で、まんじゅうへの主な支出層は60歳以上で2217円。これが39歳以下では412円となり、

約5分の1程度となつていす。和菓子は、年齢が高い世帯ほど支出金額が高く、若者を中心に需要が減りつつあります（グラフ②）。



グラフ① 1世帯あたりの年間支出金額 (平成27年総務省「家計調査」)



グラフ② 世帯主の年代別年間支出金額 (平成27年総務省「家計調査」)

低迷する和菓子需要

菓子嗜好の変化 — 現代の若者の声を聞く

料理男子

に聞きました

島田樟誠高校には、料理好きな男子が集まる「調理部」があります。クッキーやパウンドケーキなどの洋菓子作りを中心に活動しています。今回、普段は洋菓子専門な部員3人に、和菓子について話を聞きました。

【食べる機会が少ない】

「和菓子は食べる機会がほとんどないので、興味を持っていない」と言う和田部長。深沢さんも「誕生日やクリスマスなど洋風な行事の時は、ケーキなど洋菓子が多い。そちらの方が生活に馴染んでいる」と話します。

一方で、和菓子は「あれば食べる」と、3人が口を揃えて言います。深沢さんの家では、祖父が餅をついて餡と一緒に周囲に振る舞うこともあるそうです。祖母など年配者がいる家庭では、季節の和菓子を口にする機会もありますが、その習慣はすっかり減ってきているようです。

【和菓子屋には行かない】

「お菓子はコンビニかスーパーで買う」と言う和田さん。

滝さんと深沢さんも「和菓子は好きだけど、和菓子屋さんに行くことはない」と続きます。和菓子のイメージを聞くと、3人からは「伝統的なお菓子」「茶（抹茶）に合うお菓子」「洋菓子より繊細」との答え。購買環境の変化に加えて、和菓子や和菓子屋の伝統を感じることで、敷居を高く感じてしまっているかもしれません。

3人は「おいしい和菓子屋さんの情報があれば、行ってみたい」とも。流行に敏感な高校生は、おいしい情報には心が動かされるようです。



島田樟誠高校 調理部
(左から)
和田英憲さん
滝颯斗さん
深沢達博さん



宿場町のおもてなし

江戸日本橋から京三条大橋までをつなぐ交通路「東海道」。江戸時代には、街道には53の宿場「東海道五十三次」が整備され、旅人の休息や宿泊のため宿場を中心として宿場町が発展しました。街道の整備や宿場町の充実が進むと、道中は安全になり、経済力をつけた庶民も旅を楽しむようになっていきました。

江戸時代の道中を題材にした書物や絵などには、各宿場の「名物（食べ物）」に関する記載が多くあります。峠や難所を越えた場所には、必ずといっていいほど名物があり、旅人の疲れた体を癒してきました。また当時から、各地の名物を食べたり、土産に買ったたりすることが、旅の楽しみの一つだった様子もうかがえます。

今に伝わる島田の味

当時、島田には東海道「島田宿」「金谷宿」「間の宿菊川」の3つの宿場町がありました。そこでも、旅人のにぎわいとともにも、名物が育まれてきました。今も受け継がれている名物の一つが、島田宿



間の宿菊川の飴餅店（東街便覧図略より）

の名物「小饅頭」。江戸時代、島田宿に留まっていた旅人から、甘酒皮の饅頭づくりを伝授されたのが始まりといわれています。今でも、当時から大きな改良を加えることなく、市内の多くの和菓子屋で作られています。

間の宿菊川（現在の金谷地区）の名物は「飴餅」。弥次さん喜多さんで知られる「東海道中膝栗毛」には「しるきもち」と表記され、小夜の中山の茶店で売られていたことが確認できます。平成26年には「家康公の勝鬨餅」として、当時の味を再現。「島田の逸品」としても認定されています。

こうした宿場町としての繁栄が、市内和菓子文化の発展に寄与したと考えられます。

歴史ある島田の和菓子

市内に数ある和菓子店 — その文化の始まりを探る

茶との関わり

和菓子に大きな影響を与えたものの一つとして、「茶」が挙げられます。茶は、鎌倉時代初期に栄西禅師が大陸から持ち帰ったことから、喫茶文化が広まったとされています。茶席で振る舞われていた「点心」と呼ばれる軽食が、後に茶菓子となりました。そして「茶の湯」の広まりとともに、趣向を凝らし、洗練された和菓子が作られるようになりました。時代とともに、煎茶や抹茶の「お茶請け」として、広く庶民の生活の中に入れて溶け込んでいったのが和菓子なのです。



六合公民館子どもチャレンジクラブ「抹茶」

餡へのこだわり

均一な品質の餡を効率よく作るため、市内の和菓子屋が61年前に「島田菓子商工業共同組合」を設立。共同で原材料を購入し、餡を製造しています。工程は、できるだけ手作りで、昔ながらの変わらぬ製法で、丁寧に小豆を炊いています。できた餡は、砂糖の種類や塩加減、火力・時間の違いにより、各店独自の味に仕上げられます。組合には、今も多くの店が加入し、島田市独自の餡作りは続いています。

製餡所（東町）では、一般への小売も行っているのですが、島田こだわりの餡を家庭でも味わうことができます。



原材料は厳選した北海道産小豆を使用

和菓子好き **10人** が選んだ

私のイチオシ!



和菓子好きの市民が選ぶ「お薦めの一品」を紹介。どれも、そのおいしさは間違いなし。日頃甘いものを食べない人も、洋菓子派の人も、この機会に市内の和菓子屋さん巡りをしてみませんか。

小饅頭 (株)清水屋 (本通二丁目)



とくだひな
徳田陽菜さん
(金谷扇町)



あんこの甘さと皮のしっとり加減が絶妙なんです。皮の厚さもちょうどよくて、大好き。ついつい、たくさん食べちゃいます。

たいやき 鯛焼屋 (本通四丁目)



いつも焼き立てで、しっぽまであんこがたっぷり。敬老の日には、祖父母にお土産に買って行きました。家族みんな大好きです。



かわむらあiko
河村愛子さん
(さわやかしまだ)

すあま 七丁目清水屋 (本通七丁目)



まつうらしやうだい
松浦翔大さん
(中河)



「ほっぺが落ちちゃった」って思うくらい柔らかくて、すごく伸びます。甘くて、おいしいから、いくらでも食べられます。

カリント饅頭唐変木 龍月堂 (本通六丁目)



島田に越して来て悩んでいたとき、子育て講座に参加して食べた思い出の味。味はもちろん、カリカリの食感がおいしいんです。



ひるた
蛭田ひとみさん
(稻荷一丁目)



カステラ 春日堂 (幸町)



ながほしりゅういち
永橋隆一さん・いくくん
(伊久美)



長崎県出身の僕も、そして息子も大好きな味。生地がおいしい! 切り落としもいいけど、1本丸々の方が、しっかりと具合が違います。

栗まんじゅう 稲葉屋 (本通二丁目)



はせがわあやこ
長谷川文子さん
(稲荷四丁目)

栗が上について、栗の形をしたクリクリしたおまんじゅうです。中には、しろあんがたっぷり。どっしりと大きくて、おいしいですよ。

みそまんじゅう (株)みのや (本通二丁目)

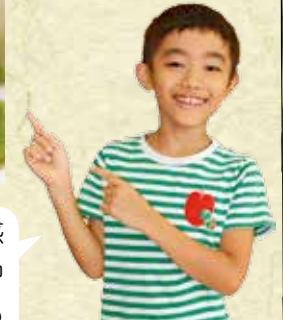


さとうまさえ
佐藤雅衣さん
(金谷緑町)



みそは、子どもの頃から食べ慣れている味。その風味が素朴で懐かしい。甘さとしょっぱさが同時に味わえ、食べると止まらないです。

花まんじゅう 土屋餅屋 (金谷下十五軒家)



かとうけん
加藤健さん
(金谷二軒家)

プニプニ・モチモチした食感で、柔らかくておいしい。中に入っている「こしあん」も大好き。色もきれいなおまんじゅうです。

三色まんじゅう ふでや (金谷新町)



あきやまりきた
秋山力太さん
(金谷中町)



昔から変わらない、手作りの味です。癖がなくて、素朴でおいしいんですよ。よくお土産にするけど、みんなに喜ばれます。

川根大福 加藤菓子舗 (川根町身成)



さとうひろゆき
佐藤洋行さん
(川根町家山)

生クリームとあんのバランスが絶妙。川根に初めて来た日に食べて「おいしい!」という言葉が、自然に出てきました。川根に来たら、ぜひ!



あんま やすゆき
安間 保行さん
(稲葉屋・本通二丁目)

時代とともにお客様の好みも変化し、味覚も人それぞれ。その変化に合わせて、新しい材料もどんどん増えています。最近では健康志向から、甘過ぎる菓子は売れません。そのため、砂糖一つとっても液体状や糖度、甘味度など、商品と材料の組み合わせを思考錯誤しながら、いいものを選んでいきます。

「いい」と思うものを提供したいです。若い世代の職人には、古くからの伝統を守るだけでなく、10年20年先を考え、積極的に商品の研究に取り組んでいってほしいですね。

今の時代、スーパーやコンビニには均一な商品が並び、全国どこでも同じ味が食べられます。それは長所ですが、短所とも捉えられます。私たちのような個店では、手作りや独自の商品にこだわっているのです。一軒ずつ味が違います。自分の好みに合った店や味を探すのも、和菓子の楽しみ方の一つではないでしょうか。

長い歴史を持つ和菓子屋も多くあり、昔から何も変わらないものもあります。それはそれでいい。ただ、古いものにとらわれすぎて、変化に対して壁を作ってしまうってはいけません。いつまでも前向きに考え、自分が作っ

伝統に甘えず 柔軟な発想を

「伝統」の味・「新しい」味

和菓子の世界も温故知新 — 挑戦し続ける職人の心と技

- ①「敬老の日」には、毎年「紅白まんじゅう」を手作りする安間さん
- ② 毎朝1枚づつ丁寧にどら焼きを焼く
- ③店頭にはさまざまな手作りの和菓子が並び





伝統とともに季節を味わう

この道を選んだきっかけは、都市計画による店舗の移転。父母が店を続けていくことを悩んでいた時に、「代々受け継いでいるものを無くしたくない」と強く思ったからです。始められる環境があり、元々作ることが好きだったので、「やってみよう」と転職を決意しました。

口伝で教わったりしていますが、今でも覚えることが多くあり、毎日が修行です。

和菓子の一番の魅力は、四季を感じられること。味だけでなく、形でも季節を表現しています。昔の職人の繊細な感性や器用さには、感心することばかりです。最近

製菓の基本は学校で習いましたが、最初は失敗の連続でした。素材の見極め方や指先の感触など、言葉だけで伝えられるものではないですね。経験しながら、自分の感覚で覚えていかなければなりません。祖父が残したレシピを参考にしたり、父から

愛らしいデザインや名前を取り入れ、アレンジを加えています。「見て」「食べて」情景を思い浮かべてもらえたら、うれしいですね。堅苦しく考えずに、ラフな感じで味わってもらいたいです。



おおいけのりこ
大池 則子さん
(和菓子処宝家・本通四丁目)



④



③



①



②

①酒母もろみを醸造して作る自慢の小饅頭 ②店頭飾られている祖父作の大奴の工芸菓子 ③形作りには祖父から受け継いだ菓子木型を使用 ④温度・湿度を気にしながら、素早く練り切りを作る大池さん

家康公の勝鬨餅 かちどき 菓子処 叶家



ういろ餅に、麦芽糖から作った水飴かけて食べる東海道の「名物」。その名は、徳川家康が関ヶ原の合戦前に食し勝利したことに由来する。

大井川最中 栴みのや



皮の中には、まるやかに仕上げた餡、さらにその中に柔らかな求肥。江戸時代、大井川を越える旅人が必要とした「川越札」をかたどった最中。

お茶羊羹 栴三浦製菓



風味豊かな川根茶の「渋み」と「甘み」が味わえる羊羹。筒状の容器を下から押し上げること、誰でも・どこでも簡単に食べることができる。

黒大奴 栴清水屋



昆布を練り込んだ羊羹の中には、しっとりとした「こし餡」。島田大祭に登場する「大奴」にちなんで名付けられ、明治時代から続く歴史ある菓子。

地域で育む「自慢の味」

島田の逸品 — 島田発信の魅力的な和菓子へ

島田の逸品選考委員

たてなおと まつうらりん
楯直斗さん・松浦利空さん (島田商業高校2年)



楯さん／選考会は緊張しましたが、最初に見て感じたことを、素直に評価に入れました。歴史があり、島田とのつながりが深いものなど、どれも自信を持ってお勧めできる品ばかりです。
松浦さん／高校生の視点で評価することを心掛けました。島田の歴史を知ることにもつながり、そこにグッときたものを選びました。多くの人に島田のことを知ってもらえたらうれしいです。

島田の逸品に認定

市では現在、和菓子4品を「島田の逸品」として認定しています。これは、島田市の魅力と認知度の向上を図るシタイプロモーション、そして産品の販路開拓などの支援につなげていくことを目的に実施しています。市内で生産または企画し、販売されている産品を、5項目の認定基準について審査・選定し、「島田の逸品」として認定しています。選考委員は、販売や消費者のグループなど幅広い分野から選出し、高校生も選考に携わっています。

■認定基準

- ① 島田市の歴史、文化、伝統、自然が表現されている。
 - ② 島田市の認知度を向上させることができる。
 - ③ 同種商品において他と異なる特長を有している。
 - ④ 「おもてなしの心」が感じられる。
 - ⑤ 商品の開発、または販売にストーリー性がある。
- 今後の出展予定
- 世界お茶まつり／10月27日 (木)～30日(日) (グランシップ)
 - 全国グルメ博／11月2日 (木)～10日(木) (松坂屋静岡店)
 - 島田産業まつり／11月12日 (土)・13日(日) (おび通り)



和菓子を 楽しむ



暮らしが育む和菓子

端午の節句には「柏餅」、彼岸には「ぼたもち・おはぎ」といったように、年中行事には、その日や時期にまつわる和菓子があります。さらには、祝事に「紅白まんじゅう」、仏事に「しのぶ（春日まんじゅう）」というように、結婚や出産、葬礼など人生の節目を演出する和菓子もあります。季節を問わず作られるものもありますが、店頭には春になれば「桜餅」が並び、秋になれば栗や芋を使った和菓子が多くなります。時代とともにライフスタイルは変化し、季節感は薄れ、風物詩は忘れられつつあります。しかし、和菓子は昔から日本人の暮らしに密着し、生活の中で育まれ続けています。

新しい楽しみ方

時代とともに消費者の嗜好は変化し、それに合わせて和菓子も新しい形へと進化しています。使用する材料の幅も広がり、生クリームやチョコレートなど、洋菓子の要素を取り入れた「和洋折衷」の菓子。コーヒーや紅茶、また酒類にも合う和菓子。今では、

形式にとらわれず、いろいろな味わい方で楽しむことができます。

次世代へ伝える心

和菓子の成型に使われる手作りの「菓子木型」。江戸時代から続く伝統工芸も、今では継承者がほとんどいません。そのため職人たちは、先人から受け継いだ道具を、長い年月大切に使い続けます。精密精巧な木型から生まれる和菓子には、職人の技や心が詰まっています。

和食は「自然の美しさや季節の移ろいの表現」「年中行事との密接な関わり」など、日本人の心に基づく独自の食文化であることが世界で評価されました。一方で、私たちは、その文化の価値を、日本の心を理解しているといえるでしょうか。先人が大切にしてきた、自然に寄り添う心・おもてなしの心を、日々の忙しさに追われ、見失ってはいませんか。和食への理解は、次世代が日本の心を誇れるものとして受け継ぐための第一歩です。まずは、ひと息ついて、和菓子を楽しむことから始めてみませんか。