

郷土の菓

身近に和菓子を

以前、農林高校の「和菓子作り」の授業に参加させていただいたことがあります。職人歴40年以上という講師の方の楽しい話術とやさしい指導のもと、じょうずにできた「いちご大福」と「桜もち」をみんなでおいしくいただいた、甘～い思い出です。こういった授業は、今も鳥根県菓子工業組合が依頼を受けて、市内の各学校で行われています。この授業を機に、菓子職人への道に進んだ生徒さんもいらっしゃるということでした。

そのときの講師の方のお話で、今でも強く印象に残っているものがあります。授業を受けた小学生の感想のなかに「初めて和菓子を食べた」というものがあつたことです。日本三大菓子処と言われるこの松江でも、家庭で和菓子を食べる機会はどんどん減ってきていることを痛感しました。しかし、その一方で「松江の名物はなんで和菓子なんだろうと思っていただけ、食べてみて意味が分かってきました」という感想もあつたそうです。誰もがもっと身近に手にすることで、若い世代にも広まり、松江の和菓子の伝統と文化が引き継がれてほしい



「松江市立女子高校 郷土理解での実習（平成25年度）」

と思いました。もちろん、職人さんの手によるすばらしい和菓子を食べたいところですが、たまにはこうやって家庭やグループで和菓子作りに挑戦するのも、身近に感じるいい機会なのではないでしょうか。わが図書館にも、和菓子作りの本がたくさん揃っていますよ。ぜひぜひご利用ください。

松江市殿町のカラコロ工房でも、手軽に和菓子作りが楽しめます。こちら、職人さんの手ほどもとプロ並みの仕上がりが期待できます。さらにもっと極め、いろいろな種類の和菓子に挑戦したいグループなどは、鳥根県菓子工業組合にお問い合わせください。講師の派遣、費用、会場等相談に乗ってもらえます。こちら講師はプロの職人さん。見事な出来栄え、間違いなしです。

【お問い合わせ等】
カラコロ工房：TEL0852-20-7000
鳥根県菓子工業組合：TEL0852-32-0814

中央図書館長 吉田 紀子

お国じまんの お菓子紹介

鳥根県

しょうがとう 生姜糖

1715年、平田（現出雲市）の来間屋文左衛門が発明したとされています。砂糖をとかし、生姜汁を入れて固めた板状の菓子です。生姜は出雲郡出西村（現出雲市）のものを用いています。生姜糖は、文化年間（1804～1818年）松江藩主や将軍にも献上され、明治40年には山陰行啓の皇太子に献上し有名になりました。



全国菓子大博覧会

この博覧会は、明治44年に東京で行われた、第1回帝国菓子大博覧会が始まりとされています。「第21回全国菓子大博覧会」（松江菓子博'89）が平成元年4月23日から5月14日まで松江市制100周年記念事業として開催されました。「お菓子が結ぶふれあい世界」をテーマに松江北公園をメイン会場に行なわれ、73万人の入場者で賑わいました。



「鳥根県菓子工業組合40周年記念誌」
鳥根県菓子工業組合発行より

鳥根図書館 | 松江市鳥根町加賀1414番地(鳥根公民館併設)
TEL (0852) 85-9088 E-mail:shimane@lib-citymatsue.jp

東出雲図書館 | 松江市東出雲町掛屋1139番地2(東出雲ふれあい会館内)
TEL (0852) 52-3297 E-mail:higashiizumo@lib-citymatsue.jp

CHIDORI
No.95

松江市立図書館だより
編集・発行/松江市立中央図書館
〒690-0017 松江市西津田六丁目5-44
☎ (0852) 27-3220
2014年10月発行
https://www.lib-citymatsue.jp/
E-mail: chuou@lib-citymatsue.jp

菜種の里

野の朝風 そよ吹けば
とひかふ蝶の袖そかすそふ

影は高雄の山川の水
ちらぬは沈む紅葉ばの

山川

若草

曇るぞよ
雨ふらぬうちに摘みてむ
梅尾山の春の若草



松平不味像(月照寺所蔵)

内容

表紙 不味公が詠んだ松江の銘菓
見開き 城下町 松江の和菓子
裏表紙 郷土の菓『身近に和菓子を』
お国じまんの お菓子紹介・全国菓子大博覧会

はるさと ふまい
松平治郷 (不味)

1751(宝暦元年)~1818(文政元年)

松江藩七代藩主、幼名を鶴太郎といい、17歳で家督を継ぎ出羽守治郷と称しました。藩の財政を建て直し、治水(佐陀川の開削)、殖産にも努めました。茶の湯は石州流から出て不味流の一派をたて開祖となりました。また、藩内の美術工芸を奨励したので、楽山・布志名などの窯が興り、小林如泥(木工)、小島漆壺斎(漆工)等の名工が育ち、不味公好みの茶器を作りました。菓子では、「山川」「若草」「菜種の里」などの銘菓が生まれました。晩年は、江戸大崎に下屋敷を営んで茶禅一味の境地を楽しみ、68歳で没しました。

城下町 松江の和菓子

城下町として栄えた松江は、京都・金沢と並び日本三大菓子処と呼ばれ、全国的に有名な和菓子がたくさんあります。松平治郷公(号を「不味」と称す)により広められた茶の湯の文化とともに、菓子の文化も育ち、不味公好みの銘菓が今も変わらぬ姿で息づいています。今回は、松江の代表的な和菓子を紹介したいと思います。この秋、伝統の味を楽しんでみませんか。

桜餅の ルーツ



明治の初め頃、松江藩家老であった有沢宗閑が江戸隅田川堤の「桜餅」のことを、松江藩の御用菓子司として仕えていた「面高屋」に話し、それをヒントに作ったのが松江での始まりと言われています。はじめは、菅田の山荘に店を出し、明治23年頃に城山に茶店(友松庵)を開き売り出したとされています。これが、関西の桜餅の始めとされているようです。やがて松江にもメリケン粉が入るようになり、クレープ状の中にあんを包む松江独特のスタイルができ、市民に普及するようになりました。

松江の銘菓



わかぐさ
若草

不味公が詠んだ歌に由来して命名された菓子です。仁多地方のもち米で作った拍子木形の求肥を芯に若草色の砂糖をまぶしたもので、萌え出づる若草の風情を表しています。



やまかわ
山川

不味公が詠んだ歌から命名された菓子です。砂糖と寒梅粉に少量の塩を混ぜたしっとりとした口当たりの打物です。紅白一対とし、紅は紅葉、白は水を表しています。日本三大銘菓の一つといわれています。



なねさと
菜種の里

面高屋新四郎がつくったものとされ、不味公にさし上げたところ、大いに喜び「菜種の里」と命名し歌を作られたといわれています。寒梅粉と砂糖を使ったしっとりとした打物です。鮮やかな菜の花の色に、焙じた玄米を散らし、菜の花畑に飛び交う蝶を表しています。



ひめこそで
姫小袖



みちしば
路芝



やまかつら



うすぐら
薄小倉



かんこうし
菅公子

ゆべし たまみず やくもぐら にしきぐら あさしお せんべい いずも
柚餅子・玉水・八雲小倉・錦小倉・朝夕・いろは煎餅・出雲 など

お菓子の事典

かんばいこ
寒梅粉

餅を煎餅状に白焼きし、粉にしたもの。みじん粉という地域もある。かつては梅が咲く寒い時期に作ったことからこの名がついたという。

らくがん
落雁

もち米や麦などの穀物の粉に砂糖類を加えて型に入れ、打ち出した菓子。

うちもの
打物

打菓子ともいう。寒梅粉やはったい粉などに砂糖を加え、型に入れて打ち出した干菓子をいう。押物、落雁という言い方もあるが、押物は塩釜や村雨など、押し出した後に切る物として分類することもある。

ぎゅうひ
求肥

白玉粉などに水を加え、砂糖や水飴を加えて加熱しながら練って作る。そのやわらかみのある特有の粘りは、もち米から作る白玉粉と水飴に負うところが多い。餅菓子の名で求肥生地が使われるのは、餅そのものに比べ、時間が経っても固くならない利点があるから。

しらたまこ
白玉粉

もち米を何度も水晒しし、脱水、裁断、乾燥させたもの。

「事典 和菓子の世界」中山圭子著 岩波書店発行より

参考にした資料

- 『松江菓子業の軌跡』 星野春雄 著
- 『島根県菓子工業組合40周年記念誌』島根県菓子工業組合
- 『事典 和菓子の世界』 中山圭子著 岩波書店
- 『和菓子の絵本』 平野恵理子作 あすなろ書房
- 『松江余談』 松江まちづくりプロジェクト 編
- 『松江八百八町町内物語 白濁の巻』 松江八百八町刊行の会
- 『平田市大事典』 平田市役所
- 『島根県歴史人物事典』 山陰中央新報社 など



『和菓子の絵本』▲

ご協力いただいた菓子舗他

- ・風流堂 ・三英堂 ・彩雲堂 ・一力堂 ・桂月堂
- ・来間屋生姜糖本舗 ・島根県菓子工業組合