



Part 1

これからは、食べるのが大好きな私たち
5人が食しホをお届けします！！

松江編担当の勝部です。

松江は**三大茶処**(松江、京都、金沢のこと)、
菓子処とよばれるほど和菓子文化に恵まれて
います。今回私たちは、松江の和菓子文化をも
っと身近に感じてもらえるよう、和菓子につい
て調べてみることにしました！



和菓子の歴史

松江と和菓子の関係が築かれたのは、松江藩七代藩主のまつだいらでわのかみはるきと ふまい松平出羽守治郷(不昧)公と
いう人がきっかけです。不昧公は、明和4年(1767)に17歳で出雲国主七代となりました。茶の湯を愛好し「不昧流」という茶道を完成させ、茶会で使われた和菓子の数々は、「不昧公好み」として現代に受け継がれています。

三大茶処(松江、京都、金沢のこと)

では、松江と京都と金沢の違いには何があるのでしょうか。特徴について少し触れたいと思います。

松江は日常的にお茶とお菓子を食べる習慣があるため、材料、味、デザインにこだわっているにもかかわらず、とても買い求めやすい価格となっています。

京都の和菓子は京菓子と呼ばれ、その中でもお茶会で楽しむようなものは一般的に上生菓子といいます。京菓子は他のところの和菓子に比べ抽象的なデザインとなっています。また、その日の山の色を確認してその日の和菓子の色を変えるほど、季節感を大事にしています。

金沢の和菓子は、他の地域に比べ少々甘みが強いそうです。これは3つの説があり、まず、金沢の気候が関係しており、金沢は湿度が高いため、砂糖を多めに入れることで保存性を高めます。2つ目に、積雪が多い寒冷地であるため、カロリーをしっかりと摂取するために砂糖を多く入れたそうです。3つ目に、その昔、砂糖は高級品であり、なかなか庶民の口には入らなかったため砂糖をふんだんに使って高級感を高めたそうです。



和菓子づくり体験教室を紹介します！



松江市にあるカラコロ工房で行われている、和菓子づくり体験教室に参加しました！
ここでは、彩雲堂の和菓子職人の方を講師として招いて行われています。

「^{ねりきり}煉切」「きんとん」という和菓子を1つずつ作ります。また、松江の代表銘菓「若草」を1つ頂くことができますので、合計3つを持ち帰りすることができます。

体験には予約が必要で、体験時間は30分ほどです。詳細は後程☆

まずは煉切菓子の寒椿を作ります！

煉切とは、あんを練って作り上げる和菓子です。
つばきの花をイメージしてつくりました。
ピンクの生地を真ん中に織り込むようにして丸くした後、真ん中と左右にくぼみを入れます。そして黄色の生地を用いてめしべを作り、葉をつけて完成です！！



くぼみを上手く作るのが難しい！！

次にきんとん菓子の晩秋を作ります！

きんとんとは、練った小麦粉に砂糖や餡を入れたものです。茶色と白の生地をざるに押し付けて細かくします。そして細かくしたものを丸くした生地の周りに付けていきます。同じようにざるを使って赤い生地を細かくし、先ほど作ったものに付けていきます！



慎重に…

付けるときに形を残すことが大切☆

完成です！！！！



職人さんのお手本と比べると…やっぱり違いますね。さすがです。形を整えるのが難しいですが楽しく作ることができたので満足です!!!

作った和菓子は、持ち帰って家でお抹茶と一緒に頂きました☆自分で作った和菓子！最高でした!!

今回頂いた若草は、松平不昧公の御歌に由来して命名された松江の代表的な春の銘菓です。しかし、時が経つとともに伝統の製法技術が途絶えてしまいました。そこで明治中期に彩雲堂の初代・善右衛門が言い伝えをもとに若草を蘇らせたと伝えられています。周りの緑の粉は寒梅粉といい、もち粉を焼いていったものに上白糖を混ぜたものだそうです。

講師をしていただいた和菓子職人の平田輝夫さんに
インタビューをさせていただきました！！

彩雲堂は明治7年に作られ142年目を迎える松江の和菓子屋で、平田さんは1954年から彩雲堂に勤めておられるベテランの和菓子職人さんです。優しい笑顔で答えてくださいました。

Q.松江の茶の良いところは何ですか？

A.味や色彩が良いです。また、地域によって異なるところも魅力です。

Q.新しい和菓子はどのくらいの期間をかけて創るのですか？また、デザインはどのように考えているのですか？

A.大体1カ月で季節の和菓子が入替わり、12月頃から春物を出しています。デザインは、例えば、散歩中に路地に咲いている花などを見て思いつきます。

Q.どこで修行されたのですか？

A.京都で二年していました。

ちなみに、右の写真の、菊の和菓子を作れるようになるのに3~4年はかかるそうです。和菓子は地域で味やデザインが異なったり、技術を得るのに何年もかかったり…と奥深さを感じます。季節によってデザインを変えるため、食べるだけでなく見ることも楽しむことができます。この体験で作る和菓子も季節ごとにデザインが変わるそうなので、また行きたいと思えます!!

12月の季節の和菓子



菊の和菓子



普段作る機会の無い和菓子を気軽に体験することが
できるので、ぜひ訪れてみてください！

※体験は完全予約制（当日予約可）ですので、事前にお申し込み下さい。

- ◆休講：水曜日 ◆場所：カラコロ工房（松江市殿町）
- ◆時間：(1)11:00~ (2)14:00~（所要時間約45分）
- ◆定員：5名~25名 ◆対象：小学生以上 ◆費用：1050円（税込）
- ◆予約：カラコロ工房事務局 電話 0852-20-7000

今回お世話になった彩雲堂さんの本店では、季節の和菓子と抹茶が頂けます。

上が求肥製の**初桜**、下が煉切製の**野遊び**という和菓子です。作法を気にせず、楽しくいただいてほしいと言っておられました。まず和菓子を半分いただいた後、抹茶を飲むのがおすすめです。

私は初桜を頂きました。甘すぎずモチモチでとてもおいしかったです！！このモチモチ感は求肥だそうです(求肥については下を参考に…)。

抹茶は泡が細かくふわっとしていました。抹茶はとても苦いものだと思っていましたが、苦くなく飲みやすくてとても衝撃を受けました。

今回頂いた抹茶は千茶荘の松鶴という商品です。

おいしい和菓子とおいしい抹茶。一緒に頂くとさらにおいしいのでぜひ味わってみてください！！



彩雲堂の方にインタビューをさせていただきました!!

Q.こだわりの材料はありますか。

A.若草や初桜に入っている求肥は、奥出雲の横田の米を使用しています。
この米で作ることでコシの強い求肥を製造することができます。

Q.和菓子へのこだわり、工夫されていることはありますか。

A.たくさんの人に食べてもらえるように、昔からの和菓子を大切にしながら、季節やイベントごとに新しい商品も作っています。例えば、かわいらしいデザインの「願ひ菓子」は若い女性をメインにしています。また、錦織圭選手が四大大会に出場した際には、限定でボール型の和菓子を販売したり、だんだんという朝ドラの放送記念に「だんだん」という和菓子を発売しました。

様々な工夫をされているんですね！

彩雲堂（本店）所在地：島根県松江市天神町 124 TEL：0852-21-2727
営業時間：9:00～18:30 定休日：元旦

松江にはたくさんの和菓子屋があります！

今回は、お団子もラーメンも楽しめちゃうお店を紹介します！

月ヶ瀬

カラコロ工房の近くにある、お団子と甘味喫茶月ヶ瀬さんです。このお店ではなんと、**ラーメンと団子のセットメニュー**があります。メニューを見た瞬間、思わず「えっ!？」と言ってしまいました…。

種類豊富なラーメンとお団子。季節によって団子も変わるので何度も行きたくなるお店です。



上の写真は「しじみらーめん」と団子(上からかつお、花より団子、不味公)です。

スープを飲んだ瞬間、しじみのエキスが体中にしみわたるようでした!!! しじみの風味がとにかく素晴らしいです。

下の写真は「あごだしらーめん」と団子(玄米揚げ、みたらし、煎茶)です。

スープは山陰名物飛魚(アゴ)を使用しておられます。コクがあってさっぱりとしていて、とてもおいしかったです!!
そして団子……最高としか言えません。

モチモチで弾力があり、とても優しい食感です。どれもとてもおいしかったのですが、私はかつおと玄米揚げ団子が印象的でした。かつお風味が食をそそります。とても独特で新しさを感じます。玄米揚げ団子は甘いのが苦手な人にお勧めしたいです。青のりがよくきいていて懐かしい味です。

お団子もラーメンも全種類制覇したいと思うほど大満足な喫茶でした。松江に訪れたらぜひ行ってみてください!!!



〒690-0843 島根県松江市末次本町 87

TEL0852-21-2497 営業時間 10:00~19:00

月ヶ瀬のホームページはこちら <http://www.matuetukigase.net/>

～最後に～

和菓子を実際に作ったり、食べたり、お話を聞くことで、和菓子の繊細さをあらためて実感することができました。私は出雲出身で、10時と15時にお茶の時間というものがあり、和菓子の歴史がとても興味深かったです。日本の食文化の和菓子は、長い歴史を経て現在まで引き継がれています。しかし現在は和菓子よりも洋菓子を食べる機会が多いように感じます。ですので、多くの人にこの体験に来て和菓子をもっと好きになってもらいたいと思いました。

取材にご協力をしてくださった方々、ありがとうございました！

参考文献

カラコロ工房 <http://www.karakoro-kobo.com/>

彩雲堂 <http://www.saiundo.co.jp/>

金沢市ホームページ <http://www4.city.kanazawa.lg.jp/17003/dentou/bunka/wagashi/index5.html>