



2019 年 9 月 台湾和菓子講座

和菓子職人 伊藤 郁

日本台湾交流協会では、台湾の方々の日本理解を深めるため、日本文化事業として様々な催しを実施しています。今回は和菓子作りの体験を含め、和菓子の歴史や菓銘の意味等から日本文化の深さに触れることのできた和菓子講座の様子をご紹介します。

日本台湾交流協会様からのご依頼があり、2019年9月6日～9日の日程で台北、高雄の2箇所の会場で日本文化の一端としての和菓子をご紹介させて頂く貴重な機会を頂きました。

講師は伊藤郁、老泉翔太氏の2名。

台湾は親日家の方が多いと伺っていましたので、皆様に和菓子をお伝えすることを楽しみにしていました。

2名とも台湾初訪問でした。

講師経歴

・老泉翔太(おいずみしょうた 28歳)

愛知県瀬戸市にある

「和菓子処 三好屋老泉」の三代目

和菓子製造経験年数は菓子専門学校も含め10年ですが、現在日本に数多くの和菓子職人がいる中でも138名しかいない「選和菓子職」の資格を持つ優秀な若手職人さん。

瀬戸市はもちろんの事、各地で和菓子教室を主宰されています。

今回初めての海外での活動でした。

・伊藤郁(いとうかおる 66歳)

株式会社虎屋に45年間勤務し東京・京都での30年以上の製造経験の他、広報課では広く和菓子の紹介をしていました。

2016年63歳で退職後、現在は日本各地で和菓子講師を務め、広く和菓子の魅力をお伝えしています。

虎屋在職中、2002年には韓国広報文化院様からの依頼でソウル、釜山、済州島での和菓子講座を行ないました。

退職後2018年6月には北京市内5か所、19年2月には北京日本大使館様ホールでの講座も行いました。

また2019年11月には上海日本領事館様ホールでも和菓子講座を行っています。

9月7日 台北会場

「議題製作所 (Topic Factory)」様での開催。

午前中は三立新聞台様からの取材。

インタビューでは和菓子作りに対する思いなどをお話しし、いくつかの菓子製造風景の撮影もありました。

2日間に渡り当日のイベント風景がTV放送され、またYou Tubeでは再生回数6千回以上と多くの台湾の方々に和菓子をご紹介する機会に恵まれました。



(老泉氏のハサミ菊製造風景)

午後は約 80 名の参加者の皆様に、虎屋 16 代の言葉にある、「和菓子は五感の芸術」を題材に、和菓子は味覚・視覚・嗅覚・触覚・聴覚の五感が大切であることをお伝えし、四季それぞれの意匠、色彩、木型など様々な道具の話などを織り交ぜ、和菓子の楽しみ方をお話させて頂きました。

試食菓子も 100 個ほど用意しました。



(台北会場の皆様と)

五感

・味覚

美味しさはもちろんのこと、原材料のもつ様々な風味、甘さなど多くの要素があげられます。

・視覚

綺麗な仕上がり、色の濃淡などの使い方など目からの情報で楽しめます。

・嗅覚

和菓子はお茶と共に歩んでおり、お茶の香りを邪魔しないように作られ、餡、柚子、ゴマ、肉桂、黒砂糖などの素材の持つほのかな風味を楽しめます。

・触覚

餅や求肥などの手に触れた時の感覚、羊羹を噛んだ時の弾力などを楽しむ。

・聴覚

なぜ菓子里に耳が必要なのか？

和菓子はそれぞれに名前が付いています。

菓銘（かめい）といいます。

掌に乗る小さな菓子の中に込められた、古典文学、名所旧跡、四季の花などから名付けられた菓子の名前を聞くことで、そのイメージが頭の中に広がり、何を意味しているのかを理解できるのです。

菓銘は和菓子の重要な部分を占めています。

菓銘の話は台湾の皆様には少し分かりにくかったので、「小籠包」を菓銘に例えてお話しましたところご理解頂きました。参加者の約半数の方が日本語を理解でき、通訳の方の適切な表現もあり皆様に和菓子をご紹介できたことと思います。

デモンストラレーションでは、四季それぞれの菓子の作り方を道具の紹介も織り交ぜ皆様にご覧頂きました。



和菓子作りは手先の細かな作業ですので離れている皆様にもご覧頂けるようプロジェクターをご用意頂きました。着色された丸い練切生地が、繊細な指の動きで菓子に変わる毎、ホール全体に歓声が響きました。

老泉氏からはハサミの使い方など仕上げるのが非常に難しい技術の「ハサミ菊」の実演があり、出来上がりの美しさに多くの皆様が写真撮影をされていました。



(ハサミ菊)

お話しも大切ですが体験もあればより理解しやすいのではと思い、準備などの都合もあり両会場5名の参加者のみでしたが製菓道具の一つ「三角べら」を使い、菊のお菓子作りを体験して頂きました。簡単に見えますが、手首の返し方、線の入

れ方など皆様ご苦労されていました。

これまで台湾、韓国、中国と多くのアジア各地の方々に和菓子を紹介できる機会があり、材料は毎回通常日本で販売している餡を持参しています。

今回の講座では練切生地と餡合計 13kg を持参しました。



(台北での体験風景)

◆ 9月8日 高雄に移動 高雄会場

朝、台北から新幹線に乗り高雄に移動。車窓からは日本？台湾？どちらも区別がつかない田園風景が広がり、寺院の屋根瓦の色で台湾にいると判別できました。

「高雄商務会議センター」様での開催。会場到着後早々に試食菓子作りを行い、午後2時からのお客様のお出迎え。高雄会場でも約80名様の参加があり、台北と同じ内容の講座を行いました。

皆様早い時間に到着と、和菓子に対する熱意を感じました。

台南で練切を販売している女性も参加され、「こちらでは思うような材料の入手が困難」・「色々知りたいが、中々教を乞う機会も少ない」・「今日を楽しみにしていました」と嬉しいお言葉も頂き、同じ菓子を作る者として貴重な意見交換が出来ました。



(高雄の会場でも試食して頂きました)

講座終了後、練習されてくださいと、少しですが練切生地をお分けしたところ、飛びっきりの笑顔のお礼がありました。

台北・高雄の両会場とも幅広い年齢層の方々がお越しくださいました。

何れの会場でも皆様菓子を写真に収め、どの菓子を試食するかを真剣に悩まれていました。



◆ 質疑応答

Q・各会場で試食された皆様に、このまま味を変えことなく現地の方に受け入れられるか？
「甘さ」、「柔らかさ」などについて質問しました。

A・いずれの地域でも約3割の方から、「甘過ぎる」・「砂糖を20～30%くらい控えて欲しい」

などの感想を頂きました。

参加者の約4割の方が初めて和菓子をお召し上がりになったと言われました。

Q・日本に行って美味しい和菓子を食べましたが、台湾の友人にお土産で持ち帰るにはどうすればいいですか？

との質問がありました。

A・夜市のかき氷を例えにして、上生菓子とされている和菓子の賞味期間は1日～2日であること。

このままの状態を数日保つことは出来ず、美味しいものは現地で食べて、旅行の思い出と共に写真と頭の中の記憶として残し、また、旅行に出たい、美味しい物を食べたいと思うことが旅をする楽しみではないでしょうか。とお答えしました。

皆様、試食菓子はほぼ完食されており、練切のねっとりした口触り、甘さに慣れていないのでは？と感じました。

甘いとの感想がある反面、訪日経験があり和菓子をご存知の方からは「美味しい」・「台湾で和菓子が食べられるとは」など嬉しいお言葉も頂きました。

各国それぞれにその国の文化があり、食文化も気候風土、穀物、水、伝統の技術と工夫された道具など長い歴史の中で様々に発展してきました。

現地の気温、湿度なども考慮し出来るだけ現地調達できる材料で和菓子作りに使えるかなど調べる必要があると感じました。初の台湾訪問でしたが大切なのは「笑顔」。言葉が通じなくとも、こちらが笑顔なら接してくれる方々も笑顔になります。

国レベルでの友好も重要ですし、また個人レベ

ルでも、その国の方と親しくなる。互いの国を知ること、理解することが友好の第一歩ではと感じました。

和菓子のルーツ

- ・米や粟、稗などの穀物から作られた餅や団子や木の実、果物など。
- ・飛鳥～平安時代に遣唐使によって中国より伝えられた唐菓子。

(小麦粉を水で練って油で揚げたもの)

- ・鎌倉～室町時代に中国から禅宗の僧侶が伝えた「点心」が変化したもの(饅頭や蒸羊羹など)。
- ・室町～安土桃山時代にかけてポルトガルやスペインから入ってきた南蛮菓子(カステラ、金平糖など)。

これらが、江戸時代になり茶の湯文化の発展した京都を中心に進化して、今の和菓子の基が出来上がったと言われています。

持論ですが、「日本人のDNAには餡の遺伝子が組み込まれている」と感じています。

調べても餡を持つ遺伝子はありませんが、ある年齢になると自然に抹茶の渋さと和菓子の甘味を欲してくる。

日本人のもつ独特の感覚なのではと思います。

日本では、お菓子⇒お茶の順ですが、台湾茶は何煎でも飲めるので、最初にお茶⇒菓子の順になることなど新たな発見をしました。

- ・お菓子を食べる時は心が落ち着いている時。
- ・自分にご褒美を与える時間。
- ・団欒のひと時、コミュニケーションでの一つのツールであると思います。

食べ物口にしてしまえば形には残りませんが記憶に残るもの。

これからも多くの皆様に愛され、記憶に残る菓子作りを目指すとともに、和菓子の魅力を伝えてまいります。



(伊藤郁・老泉翔太)

台北・高雄で日本台湾交流協会の皆様からお話を伺う中で、海外で暮らすご苦労や、今回のような日本を知って頂く講座を設けることなど様々なお話をお聞きすることが出来ました。有難いことに今回の和菓子講座では台湾の皆様から多くの参加申し込みがあったと伺いました。

最後になりましたが、台湾和菓子講座では、

日本台湾交流協会台北事務所広報文化部、高雄事務所文化室をはじめ皆様方のお力添えを頂き、無事台湾の方々に和菓子の魅力をお伝えすることが出来ました。

貴重な経験をさせて頂きましたこと心より感謝申し上げます。

皆様、ありがとうございました。