

NITTOKU
EYE

和菓子のいろ

京都や金沢とともに和菓子所で知られる島根県松江市。茶人大名として名高い松平不昧公の影響で、ここではお茶とお菓子が日常のものとして親しまれてきた。不昧公好みの菓子や、季節を見事に映し出す菓子の数々は、実に豊かな彩りで心を和ませる優しさに満ちている。こねて、ちぎって、丸めて、包んで……。職人たちの手技が光る、和菓子の里を訪ねた。

彩雲堂・光田隆一さん作の「ハサミ菊」。和菓子技能検定試験一般の課題にもなっている工芸菓子で、練切餡に和紙で細かく切り込みを入れ、さまざまな菊の姿を表現している。色も多彩で、見ているだけでも楽しい。

松江に和菓子文化を根づかせた 松平不昧公

西を宍道湖、東を中海に抱かれ、縦横に堀割が走る水の都・松江。市内は、松江城を中心に、いまも城下町としての面影を随所に残している。そして、茶人大名“不昧公”のお膝元だけあって、和菓子店が多く軒を連ねている。

“不昧公”とは、松江藩7代目藩主・松平治郷(1751~1818)のことで、弱冠17歳にして藩主となり、倹約と殖産興業に努め、逼迫していた藩の財政再建を図った人物だ。その功績もさることながら、不昧流という茶道を完成させ、広く知られるようになった。19歳のときに麻布天真寺で禅の修行に励み、その際に授かった号が不昧である。

不昧公は茶会もたびたび開いたようで、その際に好んで用いたお菓子が“不昧公好み”として、現在の松江の銘菓になっている。その影響からか、地元の人たちは自然にお茶とお菓みに親しむようになり、松江の和菓子文化が根づいて現在に伝わったわけである。

熟練職人の技が光る銘菓作り 「風流堂」

“不昧公好み”を代表する銘菓のひとつが「山川」。明治期に一時姿を消したものの、大正の初めに復活させたのが、1890(明治23)年創業の風流堂だ。薄紅色と白に染め分けられた「山川」は、一見、干菓子の落雁のような見た目だが、実はしっとり軟らか。触感を確かめながら口に含むと、噛むまでもなく崩れて溶ける。その口当たりが優しい。

4代目社長の内藤守さんは、風流堂の菓子作りの心得として「まずお茶があってのお菓子であることを忘れてはいけないと思っています」と語る。なるほど「山川」も、口の中にかすかに残った砂糖を最後に抹茶がさらりと流してくれたときに初



「千鳥城」の別名をもつ松江城。堀尾吉晴によって、1611(慶長16)年に築かれ、その後、松平氏10代の居城となった。近くの小高い丘の上には、不昧公好みの茶室「明々庵(めいめいあん)」がある。



水の都・松江を象徴する宍道湖の夕陽。

めて、おいしさが完結するかのようである。まさに、お茶をいただくために作られた菓子。

ほかにも「余計な香りは加えない、季節感を盛り込む、植物由来の原料のみで作る」といった、いくつかの決まり事があるという。1世紀を超えるそれら伝統を大切に守りながら、新たな菓子を生み出す場所とはいったいどんなところなのか、訪ねてみた。

そこには鉢やふるい(通し)、へら、刷毛など、たくさんのお茶道具が並び、職人たちがひとつずつ手作りをしていて、工房といった印象である。足元はしんと冷え、漂う甘い香りとは反対に、真冬の作業は決して甘くはなさそうである。そんななか、まずは「山川」作りを見学した。材料は、



風流堂4代目社長の内藤守さん。



小豆餡を練切餡で包んだ秋の菓子「竜胆(りんどう)」。風流堂の若い職人が考案したもので、釣鐘に似た花の形を表現している。紫色の微妙な変化も美しい。

「竜胆」は、まず練切餡にピンクと青の食用色素をまぜ、こねながら紫色を作る。次に、花の先端に淡い黄色の練切餡をのぼす。生地全体をのぼして小豆餡を包んで形を整え、最後に三角べらで筋をつける。



「山川」のできるまで。薄紅色に着色した砂糖に少し塩水をまぜ、さらに寒梅粉を加えて銅鉢の中で丁寧に混ぜ合わせる。それを木杵に均等にふるい落とし、押し過ぎないようにして成型する。受け継がれてきた伝統の技と100年もの銅鉢が、変わらぬ味を支えている。



松江を代表する銘菓「山川」は、しっとりした口当たりが特徴。風流堂の初代が不昧公の茶会記をもとに復活させた。包丁を使わずに手で折って出すのがポイント。和三盆を使った「古代山川」もある。

塩水をほんの少し含ませた砂糖と寒梅粉のみ。寒梅粉は餅米で餅を作り、焙って粉にしたもので、かすかに香ばしい。その寒梅粉と砂糖を大きな銅鉢の中でさっくりさっくりと混ぜ、それをふるいにかけて手早く木型で成型する。材料も作り方もいたってシンプルだが、これを見るとするとは大違いらしい。

15歳で風流堂に入った石原明さんは、銅鉢で混ぜる作業を毎日何百回と繰り返し、やっと木型に触らせてもらえたのが、なんと20年目というから驚きだ。それほど、混ぜる加減で仕上がりが左右されるという。成型した粉を最後に軽く板で押さえる作業も、「押したらダメなんです」となるとも微妙だ。まるで、手で素材と会話をしながら、空気と呼吸を合わせるかのような、そんな繊細な作業の連続である。そして不思議なことに、成型した時はパラパラしていた砂糖と寒梅粉が、30～40



真っ白な表皮がさわやかな「朝汐」。小豆を炊く過程で皮を取り除くため、さらりとした餡ができてくる。作家・大仏次郎も好んだという。

分もするとしっかりと膨らんでつながり合い、曲げても折れないほどの弾力を持つ。この製法は創業当初から変わっていないという。もちろん、マニュアルなど存在しない。

このような職人技の結集ともいえる手間のかかったお菓子。おいしくいただく作法を内藤社長は「お茶の時間はそもそも会話を楽しむ時間。形式にとらわれる必要はないですよ。お菓子にはふつう菓銘（菓子の名前）がありますから、まずはその由来などを話題にしてみてもいいかでしょう」と話す。では「山川」とは？

「不昧公が詠んだ『散るは浮き ちらぬは沈む 紅葉ばの 影は高尾の 山川の水』の歌からとったもので、紅白の紅は紅葉、白は川を表しています。茶会などでは、秋なら白の上に紅を乗せて川面に浮かんだ紅葉を表現し、冬になれば「山かげ」と称して白だけを器に盛るのだとか。なんと



地元産の栗をたっぷり使った風流堂の秋の菓子「呼び鳥（よぶこどり）」。寺町店には俳人・山口誓子が来店した際に詠んだ「世を継ぎて 泣きつづけたる 呼び鳥」の句碑がある。



彩雲堂の試作会議に出され、採用された秋から冬の生菓子。季節の彩りを取り入れた、さまざまな色の菓子がある。店頭に並ぶ生菓子は、10日ごとにその顔ぶれが変わるといふ。

も風流な楽しみ方である。

そして、風流堂には特筆すべきものがもうひとつある。餡である。どれも北海道や丹波から仕入れた小豆で作る自家製で、すべての餡を自家製造しているのは、松江ではここだけのこと。そんな自慢の餡を使った饅頭が「朝夕」だ。さらっと淡白な餡を真っ白な表皮が包んでいる。この白は、日本海の荒波が岸壁に打ち砕ける様子を表現しているという。

不昧公好みのこうした菓子だけにとどまらず、季節感を取り入れた数々の生菓子も、実に彩り豊か。ある職人は、新作のヒントを木々の葉や木の実など山に求め、またある職人はいったん仕事を忘れて無になるために、大好きな海に出かけるという。こうして、四季の色彩の移り変わりと、松江の豊かな自然の力を借りることで、風土に根ざした生菓子が誕生するというわけだ。



「風流堂」
本店：松江市白潟本町15 電話 0852 21 2344
寺町店（写真）：松江市寺町151 電話（0852）21 3241
<http://www.furyudo.jp/>

餅米を石臼で挽いた求肥が自慢 「彩雲堂」

鮮やかな緑色をした、その名も「若草」。不昧公が詠んだ歌「曇るぞよ 雨降らぬうちに摘みてむ 桐尾の山の春の若草」から菓銘をとった松江の代表的銘菓だ。不昧公の茶道の手引き『茶事十二月』のなかでは、春の茶席で用いるお菓子として紹介されている。まさに、生命の息吹きを感じさせる、萌えるような緑が美しい。

その「若草」を、1874(明治7)年創業の老舗・彩雲堂の初代が、茶人の言い伝えなどをもとに研究を重ね、明治中頃に復活させた。彩雲堂では「若草」をはじめとして、すべての商品を、中海の大根島にある自社工場で作っている。さっそく、その工場を訪ねた。

そこは、中海の向こうに大山を望む絶好のロケーション。空気も澄んでいる。どうやらこの素晴らしい環境も、彩雲堂の菓子作りの隠し味になっているに違いない。

さて、この「若草」の大きな特徴は、そのまぶしいほどの緑色と、軟らかでありながらしっかりと弾力を備えた求肥。原料に使われているのが、奥出雲の仁多で収穫された最良の餅米だ。その餅米を、工場内にある大きな石臼で挽いて粉にし、砂糖と水を加えて煮て、しっかりと冷ます。こうしてでき上がった求肥を拍子木型に切って、寒梅粉と緑の色粉、砂糖を混ぜ合わせた衣をまぶせば「若草」の完成だ。つける衣の量などは、やはり長



松江では毎年、和菓子職人の芸菓子審査会が行なわれている。これは彩雲堂・伊丹二夫さんの作品。すべて和菓子の原料で作られている。牡丹の花の色のぼかし具合に苦心したという。花、松の葉など、色彩も質感も実物のよう。



「山茶花」は、小豆餡を包む最初の工程がもっとも難しいという。小豆餡を包んだ淡い紅色の練切餡を、さらに求肥で包むようにしながら混ぜ合わせてグラデーションを作る。杯の縁を使って筋を入れることで花びらを表現し、人差し指の爪の表面で窪みをつけたら、最後に黄色の餡でしべをつける。



「若草」は6～7人の職人が作っている。石臼を使って手間をかけて自社製の求肥を拍子木型に切り、それに緑の寒梅粉、砂糖をまぶしていく。ふわりと仕上げるのがコツだ。



「若草」も不昧公が好んだ菓子のひとつ。彩雲堂の初代が茶人の言い伝えなどをとて蘇らせた。緑の寒梅粉は季節によって色を少しずつ変えている。さらさらとした寒梅粉と腰のある求肥の組み合わせが特徴。

年の勘だという。このような職人たちの技が、ほろほろと崩れる衣、腰のある求肥という異なる口当たりの妙と、変わらぬ美味を支えている。

また、彩雲堂では、伝承菓子を大切にしながら、若い人たちの感性を生かした新しい菓子作りにも積極的だ。10日ごとにラインアップが変わる



求肥の淡いピンクと、練切餡の少し濃いピンクのグラデーションがとても美しい彩雲堂の「山茶花」。可憐でありながら、冬の夜の凛とした気品を漂わせている。

生菓子のために、毎月1回、20～50代の社員十数人が自作の菓子を持ち寄り、一同で会議を開く。毎回60～100種類もの新しい菓子の候補が出されるという。

この日、工場で作っていたのは可憐な淡い紅色が特徴の「山茶花」。練りたての求肥にピンクの餡をグラデーションがつく程度に軽く混ぜ合わせたものだ。求肥を少し手にすると、驚くほどふわふわで、温かく、思わずうっとりする感触。それだけ食べてもほんのり甘くて十分おいしい。

ところで、そんな松江の和菓子を、ニューヨークで広めようという政府支援のプロジェクトが1年前に始まった。彩雲堂の山口研二会長は「アメリカ人に受ける和菓子はどのようなものか大変悩みましたが、あえて奇をてらわず、いままで守ってきたもので勝負していこうと思います」と、130年の伝統に自信と意欲をのぞかせる。



試作会議を通過した正月の菓子。正月らしいおめでたい形や明るい色合いの菓子がそろった。左上から時計回りに「鶴」「唐松」「紅梅」「花水仙」。菓銘は基本的に菓子の考案者がつけている。1個当たり147円と手ごろな値段もうれしい。

若手職人のひとり光田隆一さんは、伝統を守りながら新作を創作するポイントを3つ挙げてくれた。「まずは“色彩”。晩秋から冬は霜の白など、季節ならではの彩りを大切にします。次に、その色に合った“デザイン”。そして、もちろん“味”です。また食べたいと思っていただきたいですかね。」

店名でもある「彩雲」は、雲の縁が緑やピンクなどに美しく色づいた状態のことだが、昨年11月にリニューアルした本店のショーケースには、まさに



「銀杏(いちよう)」は、卵黄を使った餡を玉状にし、丸く延ばしたうしろで包む。4つに折り、最後に三角べらで葉の割れ目をつける。



「銀杏」。透明がかったうしろに、黄色が透けて見える感じが奥ゆかしい。

彩雲のごとく色とりどりの和菓子が並ぶ。

山口会長は「日本各地からご注文をいただきます。地元においしいお菓子があるのに、わざわざ松江のものをご注文いただけるのがとてもうれしいですね。私たちにしてお茶とお菓子は日常のもので、ぜひ世間話でもしながらお気軽に召し上がっていただければ……」と語る。やはり、不昧公に敬意を払って、お茶あつてのお菓子と考えているのだ。

* * *

季節の移り変わりや自然を和菓子の色に見立ててきた日本人の粋さ。色と形をめで、香りと手触りを楽しみ、そんな作り手の心を感じながらいただきたいものである。



彩雲堂会長の山口研二さん。



「彩雲堂」
本店：松江市天神町124 電話 0852 21 2727
<http://www.saiundo.co.jp/>