

京菓子の植物的形状‘を調査するのである’ およびその包餡の技術’に感心するのである’

和菓子は日本の伝統的製法によって作られたお菓子である¹⁾。その中でも、特に京菓子は、京都を由来とする和菓子として、日本全国でも有名である。

和菓子の形状は、日本古来の季節を感じさせるものが多い。そのため、植物の形状を模したのも多くあり、菊はその代表的なものである。当方もかつて、この菊の和菓子の作成をしたことがあり、なかなか難しかった記憶がある。創業五十余年 京菓子司のよし廣さんにホームページ²⁾によれば、京菓子の手作り体験キット³⁾があり、中級者用として菊が用意されているが、上級者用として桜、薔薇、撫子、朝顔、柿、桔梗、松、梅があり、そのいずれもが植物の形状を模したものであった(図1参照)。ちなみに図

植
い
き
新
聞



植物いききサークル

第56号

発行者:犬丸



図1 よし廣さんの京菓子の手作り体験キット(文献3)より

の左上が春、右上が夏、左下が秋、右下が冬の和菓子として季節が設定されていた。

かつての経験から中級の菊は作成したことになるので、ぜひ上級の桜、薔薇、撫子、朝顔、柿、桔梗、松、梅などの和菓子作りも体験したいところである。

一方、この和菓子作りでの植物的形状を作成する前には包餡なる技術が必要である。包餡とは、餡を生地で包むことであり、先のよし廣さんの手作りキットでもまず餡をきれい

に包むことができなければ、植物的形状もきれいにはできない。その包餡の仕方を図2に示す⁴⁾。



図2 包餡の仕方(文献4)より

そこで、今度はこの包餡なる技術について、濱田ら⁵⁾によると、包餡動作は3つの相からなり、包み上げ過程、閉じ過程、成形過程に分割されるとのことである。さらに菓子職人1名(職人歴14年)による包餡の第1相の菓子の形状変化を検討するために、この第1相を9工程に分け、解析している。その結果、はじめは円形であるが、第2、3工程で楕円形に大きく変化し、その後再び円形に近づき、こなしの厚さは第4工程まで大きな変化がみられたが、それ以降あまり変化はみられなかったとのことであった。これらのことから、第1相の包み上げ過程は、第4工程までにこなしの包み上げをほぼ完成させ、それ以後は

微調整しているとのことであった。この技術を念頭に上級者用の体験キットに挑戦したい(と思ふ)。

1) <http://ja.wikipedia.org/wiki/和菓子> (閲覧:2015.3.31)

2) <http://www.yoshihiroseika.com/index.html> (閲覧:2015.3.31)

3) http://www.yoshihiroseika.com/taiken_kit.html (閲覧:2015.3.31)

4) <http://www.tsujicho.com/oishii/recipe/navi?CID=TJONCS2001&GENRE=95&start=40> (閲覧:2015.3.31)

5) https://www.jstage.jst.go.jp/article/ajscs/21/0/21_0_1037/_article/-char/ja/ (閲覧:2015.3.31)