

わがし 和菓子

和菓子とは、日本の伝統的な菓子全般のことで、主に小豆や餅粉などを原料としているため、ふんわりとやさしい甘さが特徴です。季節感をふんだんに盛り込んでいるのも和菓子の特徴であり、季節の花・動物などをモチーフにした見た目は美しくて魅力的です。視覚的に季節を感じさせてくれるところは、四季のある日本ならではの発想と言えるでしょう。

本来「菓子」とは、果物や木の実を意味する言葉でした。古代人が木の実を間食としてそのまま食べていましたが、その後、天日で乾燥させた上で、石臼や石鎚などで砕いて保存するようになりました。稲作が伝わった縄文時代後期には、携行や保存用として餅や団子の原形のようなものができました。飛鳥時代から平安時代にかけて、遣唐使が穀類や豆などを原料とした唐菓子を伝え、鎌倉・室町時代には、羊羹や饅頭などの中華菓子が中国から伝わりました。戦国・安土桃山時代には、ポルトガルやスペインからカステラや金平糖などの南蛮菓子が伝来し、茶道が確立された時期と重なっていただけあって、日本の菓子文化に大きな影響を与えました。江戸時代に入ると、それまで貴重だった砂糖の輸入量の増加に従って、菓子作り専門の店も増え、花鳥風月に困んだ高級菓子が京都で生まれて各地に広がっていきました。明治時代になると、開国とともに西洋伝来の菓子が増える中、「洋菓子」に対して「和菓子」という言葉が用いられるようになりました。繊細な見た目と味わいをした和菓子と対照的に、洋菓子は小麦粉や卵、バター、生クリームなどの乳製品が多く使用され、しっかりとした甘さが特徴です。

和菓子は一般的に、製品に含まれる水分量によって、生菓子、半生菓子、干菓子に分類できます。生菓子の代表的な和菓子はどら焼きや大福、半生菓子は最中や羊羹、干菓子はお煎餅や金平糖が挙げられます。和菓子の代表格は何と言っても、数え切れない種類のある饅頭でしょう。日本全国どこに行っても、地方色を生かし、

和菓子店が工夫を凝らした饅頭が必ずと言って良いほど見つかります。ドラえもん
の大好物として知られるどら焼きも身近なお菓子として愛され続けています。どら
焼きは、小麦粉・卵・砂糖を使って作られたスポンジ生地（きじ）に、小豆の餡（あん）を挟んだ和
菓子ですが、最近では「生どら焼き」というクリームが詰まった洋菓子に近いもの
なども販売されています。定番の和菓子の一つである大福は、餡を餅で包んだ和菓
子で、そのもちもちした食感がやみつきになります。大福には豆大福・塩大福・草
大福など色々な種類があり、最近の大福には苺などのフルーツが入ったタイプもあ
ります。他には、材料がわらび粉と砂糖と水だけのわらび餅は、そのほんのりとし
た甘さで老若男女を魅了しています。きな粉や黒蜜など好きなトッピングをかけて
二度楽しめるのも、その人気な理由の一つでしょう。

古くから親しまれてきた和菓子だからこそ、その種類は多岐に渡ります。今で
は、和と洋の組み合わせも楽しめるようになり、和菓子の可能性は無限に広がり続
けるでしょう。和菓子の芸術作品のような見た目と厳選素材で保証されたこだわり
の味わいは、歴史に思いを馳せながら、ほっと一息つきたい時のお供に持って来い
でしょう。