

165 フランス人が大好きな美味しい和菓子（2023 年 6 月 6 日）

以前にフランスで人気がある Mochi と日本の餅を紹介した記事の中で、日本のスイーツの一つである大福に触れました（※）。この他にも、日本には美味しい和菓子がたくさんありますので、いくつかご紹介します。

和菓子とは、日本の伝統的なお菓子の総称です。小麦粉とバターや生クリームなどの乳製品を使うものが多いフランスのお菓子に対して、和菓子の特徴は、小豆などの豆類を使うことや、小麦粉のほかに米粉を材料とするものが多いことです。和菓子は、水分量によって、生菓子（水分 30%以上）、半生菓子（水分 10－30%）、干菓子（水分 10%以下）に分類されます。

生菓子や半生菓子の例としては、大福のほかに、小さな餅にあんこや甘辛いたれをつけた団子があります。

最近では、フランスでどら焼きを見かけることがあります。どら焼きとは、円盤状のふわふわした生地であんこを挟んだお菓子です。日本の人気アニメのドラえもんの好物でもあります。



この他、小麦粉で作った皮であんこを包んで蒸した饅頭、餡を寒天で固めた羊羹や、あんこが入ったもち菓子を塩漬けた桜の葉で包んだ桜餅もあります。桜餅は、桜の花が咲く春に食べるお菓子です。

こうして見ると、あんこを使ったお菓子が多いことが分かります。あんこは、小豆に砂糖を加えて煮たものです。ヨ

ーロッパ人にとって豆類をお菓子に使う習慣がなく、甘い豆をお菓子として食べることに抵抗があると聞いていました。しかし、大福やどら焼きを見かけることが増えてきたということは、あんこに抵抗がないフランス人が増えてきたのかもしれません。



干菓子に分類されるお菓子の代表例は、煎餅です。日本人では今でも日常的によく食べられているお菓子の一つです。煎餅には様々な種類がありますが、最も一般的なのは米粉を練り、薄く伸ばして焼き上げたものです。醤油のたれが付いたものが定番で、海苔が巻かれているものもあります。砂糖が付いたものを除けば、煎餅に甘味は

ありません。お菓子といっても甘くないものがあるのは、フランスとの違いと言えるかと思います。フランスで見かける煎餅は、アペリティフ用に一口サイズのものが多くありますが、日本にはもっと大きな煎餅があります。

煎餅は、水分が低いお菓子という意味で干菓子に分類されますが、干菓子として日本人が最もイメージするお菓子は、落雁という米粉や砂糖を使って作る砂糖菓子です。落雁は、四季を表現する様々な形をしたものがあります。和菓子は、美味しいだけでなく、目で見て楽しむことができます。

