

166 五感で楽しむ和菓子（2023 年 6 月 8 日）

前回（※）に続いて、和菓子のお話です。和菓子を食べたときの満足感は、美味しさだけから来るではありません。和菓子は、五感（視覚、味覚、嗅覚、聴覚、触覚）で味わうことができると言われています。

まずは、視覚。和菓子は見た目が美しく、目で見て楽しめます。

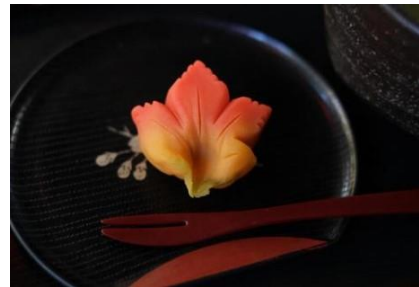
次に、触覚。大福であれば、外側のもちの柔らかさや、あんこの滑らかな舌触りを楽しめます。

三つ目は、味覚。和菓子にはほのかな甘さがあり、食べて美味しさを味わいます。

四つ目は、嗅覚。桜餅のように、桜の葉のほのかな香りが餅に移り、その香りを感ずることができるお菓子もあります。

最後に、聴覚。お菓子を耳で楽しむとは、少々不思議な感じがします。和菓子に音がするわけではありません。和菓子には、大福や饅頭といった種類の名前のほかに、「菓銘」という名前が付けられることがあります。菓銘の多くは、短歌や俳句、花鳥風月、地域の歴史や名所に由来しています。例えば、紅葉の形をした菓子（写真右）を「竜田」と言います。これは、奈良県にある紅葉の名所である竜田川が多くの和歌に詠まれたことから、この名が付いたと言われている。

「竜田」という菓銘を耳で聞いて、菓子を見ながら、紅葉が美しい竜田川をイメージして楽しむのです。



和菓子は、季節感を大切にします。四季を表現するデザインのお菓子があれば、特定の季節にいただくお菓子もあります。

例えば、前回ご紹介した桜餅は、春を代表するお菓子です。桜の花だけではなく、桃の花や菜の花といった春に咲く花をデザインしたお菓子があります。平たい餅であんこを包み、柏の葉でくるんだ柏餅も春のお菓子です。

夏は暑いので、水ようかんのような涼やかなお菓子が好まれます（写真右）。また、初夏に鮎漁が解禁になることから、夏を表現するものとして、鮎の形をしたお菓子（写真左）もあります。



鮎は清流に育つ魚ですから、鮎を見ると美しい水が流れる川を想像して、涼しさを感じることができます。



秋と言えば、紅葉です。先ほどご紹介した「竜田」は、秋のお菓子です。赤く色づいた紅葉の葉を目で見て、秋を感じることができます。

冬のお菓子では、花びら餅（写真右）があります。宮中の正月料理に由来すると言われているお菓子です。一番上の写真の中にある梅の花の形をしたお菓子も、冬の季節を表します。



フランスにも、クリスマスのブッシュ・ド・ノエルや1月のガレット・デ・ロワといった季節限定のスイーツはあります。和菓子の場合は、四季の自然と密接な関係があるものが多いことが、特徴と言えます。

和菓子を食べたときに、味覚だけではなく五感で感じることで、より満たされた気持ちになります。また、年間を通していつでも食べられるものと比べて、限られた時期にしかいただけないお菓子には特別な価値が生まれてさらに美味しさを感じることができます。このように、和菓子には、舌だけではなく五感で美味しさを味わう秘密が隠されています。

165 フランス人が大好きな美味しい和菓子