

和菓子

動画リンク: <https://youtu.be/FewNLMZisjU>

日本の伝統文化とも言える和菓子は、主に小麦粉や小豆などが使われています。また、和菓子の中にはあんこを使用したもの、寒天などのように独特の食感を持ったものもあります。

海外では一般的にビスケットやキャンディーなどのお菓子が中心で、和菓子のような甘味はほとんどありません。

外国の人にとって和菓子は、その味わいはもちろん、とてもきれいなデザインで、日本の伝統文化を感じられるお菓子なのです。

この動画では、日本の伝統文化である和菓子のことを学びながら、日本語を勉強していきます。

和菓子の「和」とは「日本」を意味します

多くの人が「日本的である」と感じるものが「和」を付けて呼ばれています。

「和風」というのは「日本らしいもの」という意味です。

たとえば「和食」とは、日本に海外の文化が入り始めた明治時代(1868~1912年)以降につくられた「日本食」を意味する言葉です。開国によって外国から入ってきた食べ物に西洋の「洋」をつけて洋食と呼んだことに対して、従来の日本の食を「和」の食と呼んだことがはじまりです。

つまり「和菓子」とは「和」の「菓子」→「日本のお菓子」を意味します。

和菓子と洋菓子の違い

和菓子と洋菓子の違いはいくつかありますが、主な違いは使われている原材料が違うことです。

和菓子は水・米・豆など植物性の原材料が主に使われています。

洋菓子は小麦粉・卵・バターといった動物性の原材料が多く使われています。

これが和菓子と洋菓子の大きな違いです。

和菓子にとって餡は命

小さい豆と書いて「あずき」と読みます。

小豆やいんげん等の豆類を煮たりつぶしたりして、砂糖などを加えたものを「餡」「あんこ」といいます。

餡とあんこはほぼ同じ意味で使われますが、この動画ではわかりやすく「あんこ」で統一します。

あんこは多くの和菓子で使用されています。

あんこは和菓子の命であるという和菓子職人もたくさんいます。

日本では、昔から赤い太陽や赤い炎は信仰の対象でした。

また、赤い色は魔除けの色として邪気を払うと考えられてきました。

そのため、赤い色をした小豆も、厄除けや魔除けとして食べられてきたそうです。

昔は、僧侶たちによって塩味の小豆のあんこが薬膳に使われていました。

薬膳というのは、中国の伝統医学「中医学」の考えに基づいた食事のことです。

今のような甘い小豆のあんこが用いられるようになったのは、室町時代から安土桃山時代になって、茶道が広まってからと言われていいます。

和菓子の種類

和菓子は大きく分けて生菓子、半生菓子、干菓子の3つがあります。

この3つの種類は、お菓子に使われている水の量と作り方で分かります。水の量のことを「水分〇〇%」や「水分量」と表現します。

生菓子

生菓子は水分が30%以上の和菓子のことをいいます。生菓子の種類には蒸しまんじゅう、どら焼き、おはぎ、きんつばなどが有名です。

半生菓子

半生菓子は水分が10～30%未満の和菓子のことをいいます。半生菓子の種類には最中や甘納豆、また鹿の子などが有名です。

ちなみに「以下」と「未満」という言葉は似ていますが明確な違いがあります。

たとえば「30%以下」というのは30%を含みますが「30%未満」というのは30%は含みません。

干菓子

干菓子は水分が10%未満の和菓子のことをいいます。干菓子の種類には落がんやせんべい、かりんとう、おこしなどがあります。

浅草の雷おこしは有名ですね。「おこし」には「家を起こす」「名を起こす」など幸せな意味が込められています。

そういう意味が込められているものを日本人はよく「縁起が良い」と表現します。

それでは和菓子の種類を勉強したところで、ここから先は日本全国の和菓子を紹介していきます。

最中

ひらがなで「もなか」、カタカナで「モナカ」と書くときもあります。

最中はウエハースのようにサクサクとした2枚の米の皮においしいあんこをたっぷり詰めた日本の伝統的なお菓子です。

皮の米の香りとあんこの味わいの両方が楽しめます。

あんこには甘くて香ばしいものや栗のあんこが使われることが多いです。

羊かん

羊かんには、芋ようかん、水ようかん、栗羊かん、練り羊かん、蒸し羊かんなどの種類があります。

中国の羊肉のスープを甘く固めた菓子が由来といわれています。日本ではあんこを使用して固めたことから、現在の形になりました。

柔らかく、口当たりがなめらかで、寒天を多く使い固められた形が特徴です。色は通常、黒または赤紫で、甘さ控えめのものが多いです。見た目は四角い棒状または円筒形をしています。

まんじゅう

まんじゅうは作り方によって大きく「焼きまんじゅう」と「蒸しまんじゅう」に分かれます。

温泉まんじゅう、水まんじゅう、栗まんじゅう、茶まんじゅう、かりんとうまんじゅう、葛まんじゅうなどがあります。

外側は柔らかい皮で包まれており、中には主にあんこが入っています。

見た目は丸い形が一般的ですが、形や大きさには多くのバリエーションがあります。

大福

「大きな福を呼ぶ」という意味から名付けられたとされています。もともとは「福餅」と呼ばれ、その音が変わって大福になりました。

大福には、豆大福、塩大福、いちご大福、草大福、白大福、赤大福、くるみ大福、ごま大福、さつまいも大福、黒米大福など、とても多くの種類があります。

柔らかくて粘り気のある餅で甘いあんこを包んでおり、その上から粉をまぶしています。色々な味のあんこが使用されるため、たくさん色や味が楽しめます。見た目は円形で、手のひらサイズが一般的です。

日本のコンビニやスーパーには「雪見だいふく」という大福のアイスクリームもあります。

日本では昔からとても人気が高いアイスクリームのひとつです。とてもおいしいので食べてみてくださいね。

お団子

「団子」の名前は、その丸い形から来ています。古くから日本の伝統的なお菓子として親しまれており、さまざまな地域で異なる種類が発展してきました。

もち米や上新粉を主原料とし、水で練って丸め、茹でるか焼くかして作られます。柔らかくもちもちとした食感が特徴で、甘いあんこ、きな粉、醤油などで味付けされます。色とりどりで、季節や行事ごとに異なる団子が楽しめます。

みたらし団子(醤油団子)、月見団子、三色団子(花見団子)、小豆団子、よもぎ団子、きなこ団子、あん団子、ずんだ団子などがあります。

どら焼き

その形が楽器の「どら」に似ていることから「どら焼き」と名付けられました。

どらとは、青銅製で盆状の楽器です。ひもでつるしてばちで打ち鳴らします。よく合図などに使われます。

どら焼きは、ふんわりとした甘いスポンジケーキで、中にあんこが挟まれています。表面はやや焦げた色をしており、柔らかく甘い香りが特徴です。最近では、中身があんこ以外にもさまざまなクリームやフルーツが使用されることもあります。

こしあんどら焼き、つぶあんどら焼き、抹茶どら焼き、カスタードどら焼きなどがあります。

煎餅

「せんべい」は元々、中国の焼き菓子が日本に伝わり、音が変わって「煎餅」となったとされています。

米を主原料とし、丸形や四角形などの形で焼かれることが多いです。サクサクやカリカリとした食感が特徴で、塩や醤油で味付けされることが一般的です。見た目は薄く、焼き色がついていることが多いです。

硬い煎餅も柔らかい煎餅もありますが、一般的には硬い煎餅が多いです。

塩煎餅、醤油煎餅、海苔煎餅、瓦煎餅、海老煎餅などがあります。

たい焼き

焼き型が魚のタイの形をしていることから「たい焼き」と名付けられました。タイはめでたい魚とされており、えんぎが良いため、この形になったと言われています。

外側はパリッとした薄い生地で、中には甘いあんこやクリームなどがたっぷり入っています。見た目は鯛の形をしており、表面は焼き色がついています。甘くてほっこりとした味わいが特徴です。

あんこたい焼き、クリームたい焼き、チーズたい焼き、カスタードたい焼きなどがあります。

あんみつ

「あん」はあんこから、「みつ」は蜜(シロップ)から来ています。甘いあんこと果物などをシロップで味付けした和菓子であることからこの名前がつけられました。

寒天やあんこ、白玉団子、季節の果物、黒蜜などを組み合わせたデザートです。甘い黒蜜をかけて食べるのが一般的で、冷たくして提供されることが多いので、特に夏に人気があります。見た目も色あざやかで、食感も楽しい和菓子です。

白玉あんみつ、フルーツあんみつ、抹茶あんみつなどがあります。

おはぎ

おはぎは彼岸の時期によく食べられる和菓子です。

彼岸とは、春と秋にある7日間くらいの期間を指します。この期間にはあの世とこの世がもっとも近づくとされ、お墓参りや仏壇の掃除、お供えなどを行う日本人が多いです。秋の彼岸に食べる場合は「ぼた餅」と呼ばれることもあります。

もち米を蒸してつぶして、その周りをあんこやきな粉、ごまでコーティングした和菓子です。もち米のほくほくとした食感と、コーティングの風味が特徴的で、甘さが控えめなものが多いです。形は球状で、手で握ることができるサイズです。

あんこおはぎ(こしあん、つぶあん)、きな粉おはぎ、ごまおはぎなどがあります。

桜餅

桜の季節(4月)に合わせて食べることから「桜餅」と名付けられました。また、桜の葉を使用することが名称の由来にも関係しています。

関東地域では、もち米を粉状にして作る道明寺粉を使用し、外側はつぶつぶとした食感が特徴です。関西地域はより滑らかな食感の生地で作られます。地域に関係なく中に甘いあんこが入っています。桜の葉で包まれているため、桜の良い香りが楽しめます。

柏餅

柏の葉を使用することから「柏餅」と名付けられました。柏の葉は新しい葉が生える前に古い葉が落ちない性質があり、「こどもがたくさん産まれますように」や「家系が途絶えない」といったえんぎの良い意味が込められています。

もち米または上新粉を用いて作った柔らかい餅で、中にはあんこが包まれています。外側には柏の葉で包まれ、その香りが餅に移るのが特徴です。主に端午の節句(5月5日)に食べられる季節の和菓子です。

こしあん柏餅、つぶあん柏餅、抹茶あん柏餅などがあります。

きんつば

「きんつば」の名前は、その形が金のツバ(刀の鍔)に似ていることから名づけられました。金色に焼かれた外側が金属のように見えることが由来です。小麦粉を主成分とした生地であんこを包み、四角い形に成形した後、表面を焼き固めて作られます。外は少し硬めで香ばしく、中は甘くてやわらかいあんこが詰まっています。色は焼き加減により黄金色から茶色まで様々です。

こしあんきんつば、つぶあんきんつば、抹茶きんつばなどがあります。

千歳飴

千歳飴は、長くて細い形をした江戸時代からある日本の伝統的な飴のお菓子です。色付きのものやプリントされたものなど、デザインに多くのバリエーションがあります。

「千歳」は長生きを意味し、「飴」はそのまますお菓子のあめを意味します。子どもの健やかな成長と長生きを願って、七五三のときに与えられることが多いので、この名前が付けられました。

千歳飴は、通常、ピンクや白などの色で染められた長くて細い飴です。表面にはしばしば子どもの成長を願う言葉や絵がプリントされています。味は甘く、やわらかな食感が特徴で、食べやすく小さな子供でも楽しめます。

今川焼き(回転焼き)

発祥地が静岡県の今川地方であるとされることから「今川焼き」と名付けられました。また、焼くときに鉄板を回転させて焼き上げることから「回転焼き」とも呼ばれています。

丸い形のカステラ生地で、中には甘いあんこやクリームなど様々な材料が使われます。外側は少しカリッとして中はふんわり柔らかいのが特徴です。表面には模様が焼き付けられており、見た目も楽しいお菓子です。たい焼きに似ています。

あんこ入り、クリーム入り、チーズ入り、チョコレート入りなどがあります。

おしるこ(ぜんざい)

「しるこ」は、あんこをうすめた汁の中に、もち米などで作った団子を入れて食べることから、「汁粉」と呼ばれるようになりました

おしるこは、なめらかなこしあんやつぶあんを使った甘い汁に、もち米から作られる白玉団子や餅を入れて食べる温かいスープです。甘さともちもちした食感が楽しめ、特に寒い季節に人気があります。色は赤やピンクが多く見られ、見た目もあたたかみがあります。関西・九州では、小豆の原料にこしあんが使われているものを「おしるこ」、つぶあんが使われているものを「ぜんざい」と区別することができます。

かりんとう

「かりんとう」の名前は、その形が中国の菓子「花林糖(かりんとう)」に似ていることから日本でこの名前がつけられました。かりんとうは、小麦粉を主成分とした生地を細長く形成し、油であげてから黒糖や白糖などでコーティングされた日本の伝統的なあげ菓子です。外側はカリカリとした食感で、中は少し柔らかいのが特徴です。甘さと香ばしさが組み合わさった独特の風味が楽しめます。せんべいと同じくらい硬いかりんとうが多いです。

黒糖かりんとう、抹茶かりんとう、白糖かりんとうなどがあります。

錦玉かん

こはくかんと呼ばれることもありますが、こはくかんと錦玉かんは同じものです。

とにかく見た目が美しい和菓子です。

「錦玉かん」の「錦」は色あざやかな美しさを意味しています。「玉」はこのお菓子の形が丸い玉状に作られることからきています。「かん」は「羊かん」のかんと同じで、ゼリー状の和菓子を指します。

錦玉かんは、寒天やゼラチンを使って作られる透明感のあるゼリー状の和菓子です。甘味料として砂糖や水あめが用いられ、しばしば色とりどりのフルーツや豆が内部に入れられています。口当たりが滑らかで、見た目も美しいことから、お茶会などの特別な場にふさわしいデザートとされています。

ところてん

ところてんはテングサと呼ばれる海藻から作られる日本の伝統的な和菓子です。

西暦500年代に中国から仏教が伝来したのに合わせて、精進料理の一つとして、こんにゃくの製法と一緒に伝わりました。奈良時代や平安時代の頃にはところてんを扱う店もありましたが、まだその頃はぜい沢品で、庶民の口に入るものではなかったそうです。

ところてんの食べ方は地域によってさまざまです。

関東では酢醤油でさっぱりとした味わいを楽しむ食べ方が多いです。胡麻やシソ、かつお節などを添えて食べることもあります。

一方、関西では、ところてんをくずきりと同じ感覚で黒みつをかけて甘味として食べます。東北では酢じょう油に加えて生姜じょう油や味そなど、関東と同じようにしょっぱい味付けをベースに食べる人が多いです。

四国においてところてんは、めんつゆや出汁で食べられています。四国の人にとってところてんはラーメンのようなめん料理のような感覚なのかもしれません。沖縄ではもろみすや、サトウキビなどを元にした沖縄産の黒みつをかけるなど沖縄ならではの調味料を使った食べ方が多いです。

草餅

草餅は、主によもぎなどの緑の草(薬草)を練り込んで作られることからその名が付けられました。「草」の字がその特徴を表しています

よもぎの香りが特徴的な緑色の餅です。もち米とよもぎを混ぜ合わせて作り、中にはあんこが入っています。香草の風味が春の訪れを感じさせ、風味豊かで独特の味わいがします。見た目も鮮やかな緑色が美しく、食感ほもちもちしています。

よもぎ草餅、抹茶草餅などがあります。

わらび餅

本来は「わらび」の根から採れる粉を使って作られたことから名付けられました。現在は主にわらび粉の代わりに片栗粉などが使われます。

透明感があり、柔らかで力のある食感が特徴です。表面にはきな粉をまぶしたり、黒蜜をかけて食べる人が多いです。甘みときな粉の風味がマッチして、口の中でとろけるような感覚を楽しめます。

きな粉わらび餅、黒蜜わらび餅などがあります。

金平糖

金平糖の由来はポルトガル語の「コンフェイト(confeito)」です。ポルトガルから伝わった作り方で作られた砂糖菓子です。小さな砂糖の粒を何層にも重ねてコーティングし、丸い形に仕上げた菓子です。色がとてもきれいで、見た目が美しいのが特徴です。甘さとサクサクとした食感が楽しめます。

カステラ

ポルトガル語の「カステーリャのパン(Pão de Castela)」が語源です。カステラは、16世紀にポルトガル人が日本に伝えたものです。

卵、砂糖、小麦粉を主原料とするスポンジケーキで、軽くてふわふわの食感が特徴です。表面は焼き色がついており、内部は黄金色。甘みとほのかな卵の香りがします。

日本では、長崎がカステラの発祥の地とされ、長崎で独自に発展した作り方や種類がたくさんあります。福砂屋や文明堂が有名です。

蜂蜜カステラ、抹茶カステラ、黒糖カステラなどがあります。

栗きんとん

栗きんとんは「金団(きんとん)」という言葉からきています。

「金団」は金の団子もしくは金の布団という意味で、これが金塊やお金などと例えられています。もともとは中国のお菓子が起源で、これが日本で栗を使った甘いペーストにアレンジされて栗きんとんになりました。金色にかがやく見た目からえんぎが良いとされ、日本では正月におせち料理の1つとしてよく食べられています。

栗きんとんは、栗を煮て、甘く練り上げたペースト状の和菓子です。栗の自然な甘みと風味が豊かで、滑らかな舌触りが特徴です。見た目は黄金色をしており、やわらかく甘い香りがします。

ハツ橋

京都の有名な和菓子にハツ橋があります。

その由来にはたくさんの説がありますが、もっとも多い意見は、この名手である八橋俊校という人が亡くなったあと、彼をしのび、菓子屋がこの形に似たせんべいを「ハツ橋」という名前で販売した、という説です。

こととは、日本の伝統楽器でげん楽器の一つです。漢字では「琴」と書きます。日本ではこの漢字は中学校で習います。

ハツ橋には生ハツ橋と焼きハツ橋の2つの種類があります。

生ハツ橋はもちもちとした食感のうすい皮に、あんこを包んだもので、シナモンや抹茶などで味付けされることがあります。焼きハツ橋は、うすく伸ばした生地を焼き上げたもので、カリカリとした食感が特徴です。どちらも一般的には茶色や緑色のものが多いです。

練り切り

練り切りは、もち米を主原料とした白いあんこを練って成形し、切って使うことから「練り切り」と名付けられました。

色とりどりで美しい見た目が特徴で、白いあんこをベースに食用色素や天然素材で色づけされます。形や模様が細かく、芸術的な仕上がりとなっており、見た目だけでなく味も楽しめる和菓子です。食感はやわらかく、上品な甘さがあります。

花の形をした練り切り、季節の果物や動物などの形をした練り切りがあります。

みつ豆

「みつ豆」の「みつ」とは、甘く煮込んだシロップのことです。「豆」は使われさまざまな豆を指します。伝統的に、豆に甘いシロップをかけて食べる和菓子です。

みつ豆は、色とりどりの豆や果物、寒天などを甘い黒みつや白砂糖のシロップで煮たり和えたりして作られるデザートです。涼やかで甘い味わいが特徴で、夏場に冷やして食べることで、さっぱりとした口当たりと甘みが楽しめます。栄養がたくさんあり、見た目もとても美しいです。

赤豆、緑豆、黒豆、寒天、フルーツを使用したものなど、たくさんの種類があります。

ふ菓子

「ふ」とは小麦から作られた食材であり、そのふを使って作られた菓子が「ふ菓子」です。ふは元々、お茶会などで使われる伝統的な食材として知られています。

ふ菓子は、軽くてふわふわした食感が特徴の和菓子です。基本的にはふに砂糖やみつを染み込ませて乾燥させることで作られ、甘くてやさしい風味が楽しめます。見た目はシンプルですが、食感の良さと繊細な甘さで人気があります。

砂糖ふ菓子、きな粉ふ菓子、抹茶ふ菓子など、異なる風味を付けた種類があります。

菱餅

「菱餅」はその形がひし形をしていることからこの名前が付けられました。また、ひし形はま除けの意味も持ち、縁起の良い形とされています。

菱餅は、層に分かれた三色の餅で構成されており、一番上にピンク、中央に白、一番下に緑色の餅が重なっています。ピンクは魔除けを、白は清浄または子孫繁栄を、緑は健康を意味しています。

食感は柔らかく、甘さは控えめです。

菱餅は主にひな祭り(3月3日)に食べられる和菓子で、このお祭りは女の子の成長と幸福を祝う行事です。

菱餅は、通常、三色(ピンク、白、緑)の層に分かれていますが、一色のみで作られることもあります。

あんころ餅

「あんころ餅」は、中にあんこが入っており、形が丸いことからこの名前がつけられました。「ころころ」と転がるような丸い形が名前の由来です。

もち米や上新粉を使って作られたもちもちとした皮で、中にあんこがたっぷりと詰まっています。外側にはきな粉やごまをまぶしてあり、甘さと香ばしさが口の中で広がります。その食感は外は少し粉っぽく、中は柔らかく滑らかです。

きな粉あんころ餅、ごまあんころ餅などがあります。

かんころ餅

「かんころ餅」は、さつまいもを薄く切ってゆでて干した「かんころ」を、湯で戻し、もち米と一緒に蒸して混ぜあわせて作った五島の郷土菓子です。素朴な甘みとねっとり・もちもちとした食感が特徴で、その昔、五島地方の冬の保存食として各家庭で作られていました。

ひなあられ

「ひなあられ」の名前は、日本の行事であるひな祭りに食べられることからきています。あられは古くから悪い空気を払うとされる食べ物であり、ひな祭りに合わせて色あざやかなあられを用意する習慣があります。

ひなあられは、小さくて軽いお米のお菓子で、ピンク、白、緑などの色で染められています。これらの色はそれぞれ春の訪れを表しており、健康や幸福を願う意味が込められています。サクサクとした食感が特徴で、味付けは地域や家庭によって異なります。

色とりどりのひなあられや塩味、甘い味、醤油味などのあられがあります。

落雁

落雁の名前の由来には諸説あり、中国の軟落甘が落甘に転じた説と、中国の名所を集めた瀟湘八景のうちの一つ平沙落雁を由来とする説があります。

小麦粉や砂糖、水飴などを練り合わせて作られ、繊細な型で押し固めて形作られます。非常に精巧で美しい模様が特徴で、食感は硬くサクサクしています。主にお茶席などで食べる人が多いです。落雁は見た目も美しい伝統的な日本の和菓子です。

桜落雁、抹茶落雁、柚子落雁などがあります。

よもぎ餅

「よもぎ」はこの餅に練り込まれる主要な材料であるヨモギ(蓬)の葉から来ています。

よもぎ餅は、ヨモギの葉を粉末にしてもち米と混ぜ、蒸して作られます。あざやかな緑色が特徴で、ヨモギ特有のさわやかな香りと味わいが楽しめます。もちもちとした食感が魅力で、中にはあんこが入れられることが多いですが、そのまま食べたり、きな粉や砂糖じょう油で味付けをすることもあります。

あんこ入りよもぎ餅、きな粉よもぎ餅、塩よもぎ餅などがあります。

ずんだ餅

ずんだの由来は、「豆を打つ」の豆打や、伊達政宗が陣太刀の柄で豆を潰したとの伝説からきた「陣太」がなまって「ずんだ」になったなど、様々な説があります。

ずんだ餅は、枝豆をすりつぶして甘く味付けしたものを、柔らかい餅に包んで作られる和菓子です。ずんだの自然な甘さと豆の風味が豊かで、餅のもちもちとした食感との組み合わせが特徴的です。

ちまき

「ちまき」はもともと中国語の「ゾン(粽)」が由来で、日本に伝わって独自の形に進化しました。端午の節句(5月5日)にちまきを食べることは、子どもたちの健康と成長を願う意味合いが込められています。

もち米やうるち米を竹の葉や笹の葉で包み、蒸したり炊いたりして作る和菓子です。具材には、あんこ、きな粉、ごまなどが使われ、甘い味付けがされることが多いです。葉で包むことによって、独特の香りが米に移り、風味豊かに仕上がります。あんこちまき、きな粉ちまき、ごまちまきなどがあります。

うぐいす餅

「うぐいす餅」の名前は、その色が春に鳴く鳥、ウグイスの羽の色に似ていることから名付けられました。また、ウグイスの声が春の訪れを告げるように、この餅も春の訪れを象徴する和菓子とされています。

うぐいす餅は、もち米を主原料として作られ、外側にはうぐいす色(淡い緑色)のきな粉がまぶされています。中には甘いあんこが入っており、外のきな粉との組み合わせがもたらす甘じょっぱい味わいが特徴です。もちもちとした食感ときな粉の香ばしさが楽しめます。

桃山

「桃山」という名前は、桃山時代(1568年 - 1600年)に由来しており、その時代に人気だった色あざやかで華やかな文化が反映されています。桃山は、小麦粉と砂糖を主成分とする生地で、白あんを包み込んで焼き上げた和菓子です。外側は少し固めで、中は甘くてなめらかなあんこが特徴です。さまざまな模様のものであり、見た目にも華やかです。

抹茶桃山、小豆桃山などがあります。

水無月

「水無月」は旧暦の6月(現在の7月初旬ごろ)を指し、この時期に食べられることからその名が付けられました。また、形が三角形であることから、氷のようなので、暑い時期にすずしさを感じる意味合いも込められています。

水無月は、特に京都では「なごしのはらえ(夏越の祓)」に食べられる風習があります。この風習は、半年間の悪いことを遠ざけ、残り半年の健康や幸せを願う行事で、水無月を食べることで身体を清めるとされています。

葛餅

葛餅は、主に葛粉を使って作られることからこの名前がつけられました。葛粉は葛の根から作られる粉で、その使用によって独特の弾力と透明感があります。

冷たくして食べるのが多く、表面にはきな粉をまぶしたり、黒蜜をかけて楽しむことが一般的です。ほのかな甘さとくずの独特な食感が楽しめる和菓子です。

きな粉葛餅、黒蜜葛餅などがあります。

黄身しぐれ

時雨とは、秋の末から冬の初めごろに、降ったりやんだりする小雨のことです。

餡に卵黄を混ぜることと、生地の割れ目を雨の「時雨」に見立てていることから、黄身しぐれと名付けられました。

深い甘さと卵の濃厚な風味が特徴で、ねっとりとした食感があります。しっとりとしており、その風味豊かな甘さが口の中で広がります。

すあま

「すあま」の名前の由来は「うす甘い」からきたという説が有力と考えられています。

すあまは、上新粉に砂糖などを加えて蒸した餅菓子的一种です。縁起を担いで「寿甘」という字をあてたり、紅白のすあまを詰め合わせて祝い事の席で配る習慣がある地域もあります。すあまは元々、お茶席や祝い事の席で供されるお菓子として用いられ、そのシンプルながらも繊細な味わいで多くの人々に愛されてきました。また、保存が利くため、昔から旅行の携帯食としても用いられました。

安倍川餅

「安倍川もち」の名前は静岡県に流れる安倍川にちなんだものです。

安倍川餅は、もち米を蒸して作った餅を丸め、その表面にたっぷりときな粉をまぶし、白砂糖を振りかけた和菓子です。きな粉の香ばしさと餅のもちもちとした食感、そしてほのかな甘さが特徴です。表面のきな粉は黄金色がかっており、砂糖の甘さがアクセントになっています。

ゆべし

「ゆべし」は、米粉などを主材料に、砂糖を加え、様々な具材を練り込んだ和菓子です。焼いたり蒸したりして作ります。胡麻ゆべし、柚子ゆべし、みかんゆべしなどの種類があります。蒸す前に上から2本の指でぎゅっと押して飾りをつけていたそうです。「指で押した」というところから、「ゆべし」と名づけられました。

外は少し固めで中はもちもちしており、具材による風味が楽しめます。形状は一般的に四角い板状や丸形です。

柿の種

菓子としての「柿の種」は、日本生まれの米菓のうち、あられ、かき餅の一種です。唐辛子の辛味を利かせた醤油味の、長楕円形・粒状のあられで、色・形ともにカキノキの種子に似ていることからその名で呼ばれます。味付けの異なる様々な派生商品が開発されていますが、ごく一部の甘い商品を例外として、辛味の強い菓子です。

ピーナッツ入り柿の種、わさび味柿の種、海苔巻き柿の種などの種類があります。

丸ぼうろ

「丸ぼうろ」という名称は、元々はポルトガル語の「bolos」(ケーキや焼き菓子を指す言葉)から来ており、日本に伝わる過程で「ぼうろ」となりました。その形状が丸いことから「丸ぼうろ」と呼ばれるようになりました。

丸ぼうろは、佐賀県佐賀市を代表する銘菓の一つです。「丸芳露」「丸房露」などと記載される場合もあります。

2020年に「砂糖文化を広めた長崎街道～シュガーロード～」の構成文化財として日本遺産に認定されました。なお、大分県中津市や薩摩地方も丸ぼうろを名産品としています。

軽羹

軽羹は、鹿児島県をはじめとする九州・沖縄地方特産の和菓子です。本来はういろなどと同じく棹菓子であるが、近年は饅頭状として、中にあんこを仕込んだ「軽羹饅頭」の方がより一般的になっている。

プレーン軽羹、抹茶軽羹、黒糖軽羹などの種類があります。

梅ヶ枝餅

「ヶ」というのは「箇」という漢字の上の部分を表しています。

香ばしい生地と程よい甘さのあんこ。飽きのこない味として多くの和菓子ファンに愛されています。

梅ヶ枝餅(うめがえもち)とは、福岡県・太宰府名物のお菓子で、お餅の生地であんこを包んで焼き上げたものです。梅の花が刻印された鉄板を使い、お餅の表面に焼き印するのが特徴です。その起源は、平安時代に京都から太宰府へと左遷された菅原道真公にまつわる逸話とされています。諸説ありますが、いずれも「梅の枝」が登場することから「梅ヶ枝餅」と呼ばれるようになったそうです。なので、梅の味がするわけではありません。「かさの家」や「茶房きくち」が有名です。

サーターアンダギー

サーターアンダギーは、沖縄県の揚げ菓子の一種。沖縄の言葉で、サーターは砂糖、アンダギーはアンダ+アギ+語尾を伸ばすことで「油で揚げたもの」という意味になります。その名の通り砂糖を使用した丸い揚げ菓子です。沖縄版のドーナツともいえる伝統的なお菓子です。縁起の良い菓子とされ、結婚式など祝い事でも振る舞われます。

若鮎

若鮎とは、カステラ生地で主に求肥を包んだ和菓子。鮎菓子、稚鮎、登り鮎、かつら鮎などとも呼ばれます。

ふんわり焼けた香ばしい皮と、もっちりとした求肥の組み合わせが、絶妙に美味しいお菓子です。鮎漁が解禁される少し前になると姿を見せ、夏の風物詩として日本全国で親しまれている和菓子「若鮎」。地域によって「のぼり鮎」や「鮎餅」などとも呼ばれていますが、いずれも清流を泳ぐ鮎がモチーフになっています。

佐賀錦

今から200年前より、鍋島藩主夫人により受け継がれてきた織物「佐賀錦」。その伝統ある織物のイメージを取り入れた村岡屋を代表する創作和菓子です。小麦粉、あんこ、砂糖、山芋、卵を材料にした「浮島」と言うカステラ風の和菓子に、小豆・栗を入れ上下にバームクーヘンでサンドした和菓子です。

石衣

石衣は日本の代表的な半生菓子の一種です。小豆をこしたあんこに水あめを加えて練り、丸めて団子状に固め、白砂糖のすり蜜を掛けて白い衣で包んだ和菓子です。京都や大阪など関西地方では松露と呼ばれます。あんこの品質、あん玉の形の整え方、すり蜜の掛かり方など、原材料や手のかけ方次第で高級な和菓子にもなれば駄菓子風にもなります。

松露とは、松林に生える球形をした白色の食用きのこの事で、その形と色になぞらえて付けられた商品名です。お茶やお抹茶によく合う、一口サイズのあんこ玉の和菓子です。

花びら餅

「花びら餅」という和菓子は花の形ではなくシンプルな半月形をしており、平安時代の宮中儀式がルーツです。この期間限定の和菓子は、白い餅と紅色の菱餅を重ね、その上に味噌餡と甘露煮にしたごぼうをのせ、半分に折って作られます。元々は甘くない料理でしたが、京都の老舗和菓子店によって甘い和菓子に変えられ、お正月の縁起物として庶民にも広まりました。

土用餅

土用餅は、土用の時期に食べる風習のある餅のことです。

土用とは、年に4回訪れる、立春・立夏・立秋・立冬の直前の約18日間のことで、それぞれ「春土用」「夏土用」「秋土用」「冬土用」とも呼ばれています。

「土用餅」とは、土用の丑の日に食べるあんころ餅のこと。土用餅のはじまりは江戸時代です。非常に暑く体調を崩しやすい時期である「夏の土用」に、暑い時期を健康にすごせるよう無病息災を願ってあんころ餅を食べるようになったといわれています。悪病災難を避けるといわれています。

亥の子餅

亥の子餅(いのこもち)とは、亥の子に際して作られる餅です。玄猪餅(げんちょもち)、嚴重(げんじゅう)とも呼ばれます。

中国古代からやってきた文化で、日本では平安時代の宮中行事のひとつでした。紫式部の「源氏物語」でも亥の子餅が書かれています。

亥の月亥の日は、無病息災を願う初冬の和菓子で、茶の席でも使われます。特製のこしたあんこを羽二重餅で包み、きな粉にほんのりニッキを加え、まろやかな風味に仕上げられています。

あこや

あこやは、真珠の母貝として有名な「アコヤ貝」をモチーフにした日本の伝統和菓子です。上新粉や白玉粉で作った餅生地や、こなし、ういろう等をベースに全体をアコヤ貝に似せた形にして、その上にあんこや金団をのせて作ります。味わいは材料によって変化するのが特徴です。

椿餅

椿餅は、道明寺(どうみょうじ)粉を蒸してこしたあんこを包み、2枚の椿の葉ではさんだ和菓子です。「椿餅」は日本最古の餅菓子とされ、古くは平安時代の紫式部が書いた作品「源氏物語」にも登場します。

番外編・人気があるお菓子(特定の商品)

最後に、和菓子の中でも特に人気がある商品を3つ紹介します。この3つはとてもおいしいので、是非とも食べてみてください。

切腹最中

普通の最中はあんこが皮の中に完全に包まれています。あんこが今にも溢れ出しそうな「切腹最中」という商品もあります。

切腹最中は「忠臣蔵」という実際にあったサムライのお話が由来になっています。

「忠臣蔵」は、家来たちからの信頼が厚いえらい人が、意地悪なえらい人に切腹を命じられて、家来たちがその仇を討ったという日本の有名なお話です。

その切腹をした場所に店を構える東京の「新正堂」が考えた和菓子が「切腹最中」です。

現代では、ある人が「切腹覚悟でお詫びに来た」という気持ちを込めた手土産にしたことが話題になり、とても有名な商品になりました。

信玄餅

信玄餅は、山梨県北杜市に所在する菓子製造メーカーの金精軒株式会社が製造・販売する土産菓子、和菓子です。

求肥ともち米で作った餅に、きな粉をまぶした餅菓子で、黒蜜をかけ、付属の楊枝で食べます。

山梨県は昔「甲斐」と呼ばれていました。

その甲斐で有名な戦国の武将に「武田信玄」がいます。

「戦国時代に甲斐の武田信玄が非常食として戦に持って行ったお餅」や「山梨でお盆に食べる安倍川餅」が由来とされ、山梨県付近に広がり、今では山梨の有名なお菓子となりました。

空也最中

空也最中(くやもなか)は銀座の和菓子店の空也が製造・販売する最中です。

2、3口で食べられる小ぶりの瓢箪型をしていて、焦がしたもち米の皮は中央に凹字で「空也」と刻まれ、中にはあんこが入っています。明治時代から作られ続け、入手困難な「幻の最中」とも言われることもあります。

「日本の和菓子」は、いかがでしたか？

今後の動画制作に活かしますので、感想を是非コメント欄から教えてください。

それでは、また別の動画でお会いしましょう。



Japanese-listening-SUSHI

