

リアルソーシャライツの極上ダイアリー

季節を映す和菓子は、日本の美の結晶



Photo: KEITA (LAME)

「京ふうせん 京都限定」のクリスマス、お正月バージョン(写真)共に¥1,200(売り切れ次第、販売終了)。京都限定商品のため、購入については下記までお電話にてお問い合わせください。その際、必ず「リシェス読者」とお伝えください。
京菓子司 末富 本店 tel.075-351-0808

昨

今の目を見張るべき和食ブームの波は、これまで海外でもあまり紹介されることのなかった和菓子にも及び、その雅で繊細な小宇宙に世界の目が集まっています。矢幡さんも自身の経験から、そうした変化をひしひしと感じているのだとか。

「例えば海外に出かけるとき、手土産として持参したり、日本にいらつしやった方に差し上げたりすると、どなたも『なんてきれいなもの!』と驚き、喜んでくださいます」

時には、以前からおつき合ひのある京都の『末富』に特別にお願いをして、海外の方に和菓子づくりを体験してもらうこともあるそうです。

「特に、日頃お菓子づくりなどには縁のない男性の方々が、嬉々として細やかな手仕事に奮闘している姿を見ると、思わず笑みがこぼれます」

もちろん外国人だけでなく、私たち日本人をも魅了する見た目の美しさ、愛らしさ、そして繊細な味。さらに、「旬の素材を使うことはもとより、とりわけ生菓子は、その小さな姿に季節そのものを映します。まさに、豊かな四季と共にある日本の美を凝縮したよ

うな食べ物だと思えます」と、矢幡さんは言います。

数年前から、お茶のお稽古を始めたこともあって、和菓子への興味は募るばかり。季節の色や形、風情までも映し出す巧みな表現や、日本文化の奥深さを改めて知らされる東銘の多彩さなど、お茶を通してぐっと身近になった和菓子の世界が、今、矢幡さんの心をとらえています。

「日本人として、きちんと勉強をして、その意味まで含めて、海外の方に伝えられるといいなと思っています」

さて、矢幡さんもよくおつかいものにするという逸品を、紹介しましょう。それが、京都『末富』の「京ふうせん」です。小さな焼きたて煎餅を風船に見立てたお菓子で、淡い色彩は平安時代、女官装束に季節感を取り入れた「かさねの色目」を表現しています。京土産としても人気の高いお菓子ですが、特に、季節を表す生砂糖が入ったものは、京都でしか手に入れることができません。ちなみに、12月は星とクリスマスツリーが、1月は松竹梅が、この時期ならではの色と形を添え、愛らしい姿で目を楽ませてください。

矢幡聡子

Satoko Yahata



国際ビジネス、ブランディングのコンサルタント企業・プロデュースを行う(株)コア・エス代表取締役。国土交通省観光庁VISIT

JAPAN大使、ニューヨーク・メトロポリタンオペラ理事、PBEC(太平洋経済委員会)理事、国連UNHCR協会正社員、渋谷区観光大使などの公職を務める。