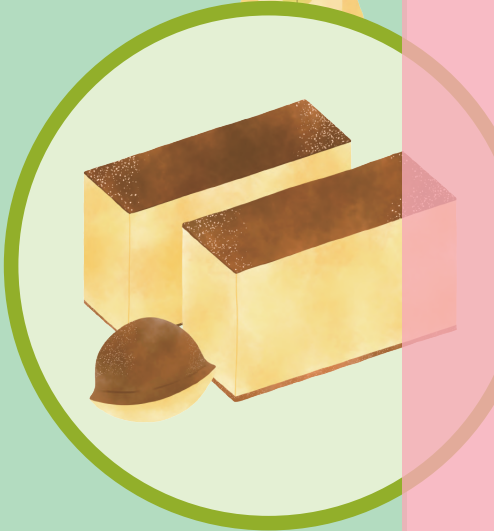


鳥獸菓子屋





「和菓子って、かわいいね。」

日本の誇るべき文化の一つである和菓子。
しかし、かしこまった感じで気軽には買えないという意見も…
そんな和菓子をもっと親しみやすくしたい！という気持ちで、
動物化したキャラクターを作りました。
この冊子では、そんな動物たちと共に、
和菓子の豆知識をご紹介します。

作品を見て、和菓子に親しみを感じ、
興味を持ってくれる人が少しでも増えることを願っています。



WEB版はこちらから
人気投票もやっています！



柏餅

かしわもち



平たい丸型の餅に餡子を挟んで二つ折りにし、カシワやサルトリイバラの葉で包んだ餅のお菓子。あれ？カシワだけじゃないんだ…中の餡子をつぶあん・こしあんが定番だが、みそあんもよく使われる。カシワは、子供の葉が出て親の葉が落ちるため、子孫繁栄の意味がある。この葉には抗菌や餅の乾燥を防ぐ効果もある。食べられなくはないけど食べない方がおいしい。



ひとこと生態

兄弟が3人いて、全員ほぼ飛べない。



花びら餅

はなびらもち



平たく薄い丸餅に、ひし形の赤い餅・みそあん・ごぼうを挟んだお菓子。…ん？ごぼう？
新年に食べるお祝いのお菓子であり、「長寿」や「子孫繁栄」を祈願している。

別名「菱葩餅（ひしはなびらもち）」。なんだこの漢字…

気になるごぼうは、押鮎という長寿を願う食材に見立てられ、入れられている。

みそあんと餅の組み合わせは、どこかお雑煮を思い出させる。実際それを表現している。

ひとこと生態

年明け初のお茶会に毎年呼ばれる。

そこ以外は呼ばれない。



苺大福

いちごだいふく



大福と生の苺を組み合わせたお菓子。苺をそのまま大福の中に入れて包む形と、普通の大福をカットし、そこに苺を入れ込む形の2種類がある。餡子の甘さと苺の酸味を一度に味わうことのでき、人気が高い。断面も美しい。大福の中に生クリームを入れたケーキのような物も。ここまで来るともはや洋菓子。最近は苺以外の様々なフルーツを挟んだ大福も誕生している。カラフルでかわいいね。

ひとこと生態

自分は餅の中の王様だと思っている。
いつか世界征服してやる。



三島

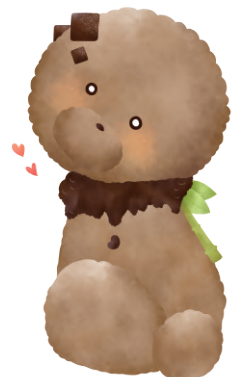
みしま



黒糖を使ったふわふわの蒸し生地になっぴりのつぶあんを包んだ夏のお菓子。
牛乳にもコーヒーにも合うお菓子で、素朴な甘さが昔懐かしい。
名古屋の「山田餅 島田店」さんに売られている。おすすめの食べ方は半解凍とのこと。
生地はフワッと、中の餡子のシャーベット感が最高。
まるで菓小豆のバーアイスの様。
お店の方の「トイプードルに似ている」という言葉より誕生した。

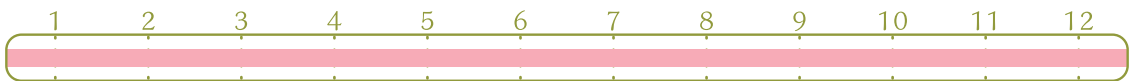
ひとこと生態

名古屋のとある和菓子屋さんにかっそり住んでいる。
ごしゅじんだいすき。



カステラ

かすてら



卵をよく泡立て、小麦粉と水飴を混ぜた生地をオーブンで焼いたお菓子。
抹茶や蜂蜜などを使った変種も多い。カステラ巻きというロールケーキ的な物もある。
ポルトガルから伝わった南蛮菓子を日本でアレンジしたもの。
漢字表記は「角寺鐵異老(かすていら)」。この字を一発で読める人は多分天才。
底のザラメは防腐剤の役割がある。焼いた後に付けるのではなく、作る上での溶け残り。
このザラメが残る様に作り上げるのがプロの技。

ひとこと生態

純日本犬だと思っている。
実際はポルトガル生まれ日本育ちの犬。



金平糖

こんぺいとう



1粒の砂糖を芯に、糖蜜を掛けながらトゲトゲを大きく成長させて作る砂糖菓子。完成までにおよそ2週間の時間が必要。1日に1mmくらいしか成長しない。職人の苦勞を知るとあの粒を噛み砕くことはもうできない。どの時期でも食べられるが、記念日は夏で七夕の日。このお菓子もポルトガルから渡ってきた。ポルトガルでは「コンフェイト」と呼ばれる。意味は砂糖菓子。そのままだね。

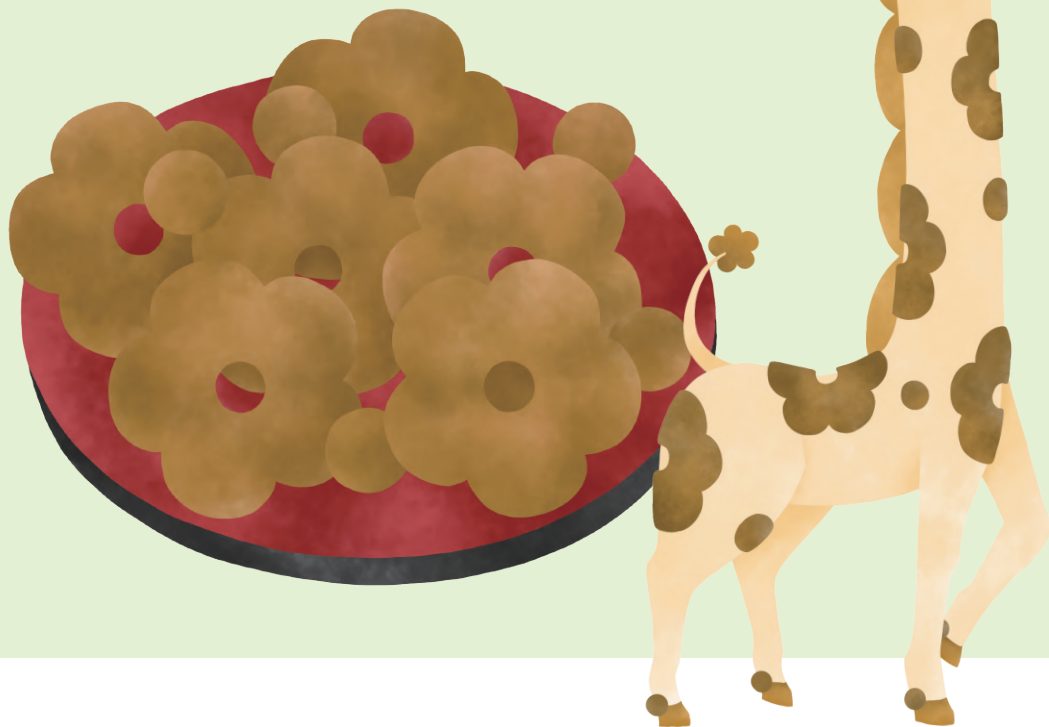
ひとこと生態

ツノに生えた金平糖が自慢。
みんなに褒めてもらいたい。



蕎麦ぼうろ

そばぼうろ



蕎麦粉に卵や砂糖などを加えて焼き上げた京都のお菓子。カリッと軽やかでおいしい。甘すぎず、蕎麦独特の風味や香りも楽しめる。この素朴さが良いんです。形はお花の形と丸い形の2種類。花は梅の花で、丸い物は蕾を表している。蕎麦粉の入っていないただのボーロはポルトガルからやって来た。和菓子界でのポルトガルの存在感はすごい。蕎麦アレルギーの人はもちろん、食べちゃダメ。

ひとこと生態

ちょっと様子のおかしい個体がいる。



春の練り切り

さくら



春をイメージした練り切り。今回のモチーフは「桜」。
桜の花の淡い美しさや儚さが表現される。
他の春練り切りも、花をモチーフにした菓子が多い。
春の訪れや生命の誕生を喜んでいるみたいだ。
華やかでかわいい色が多いね。

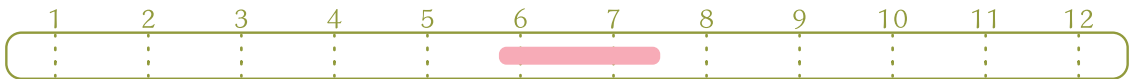
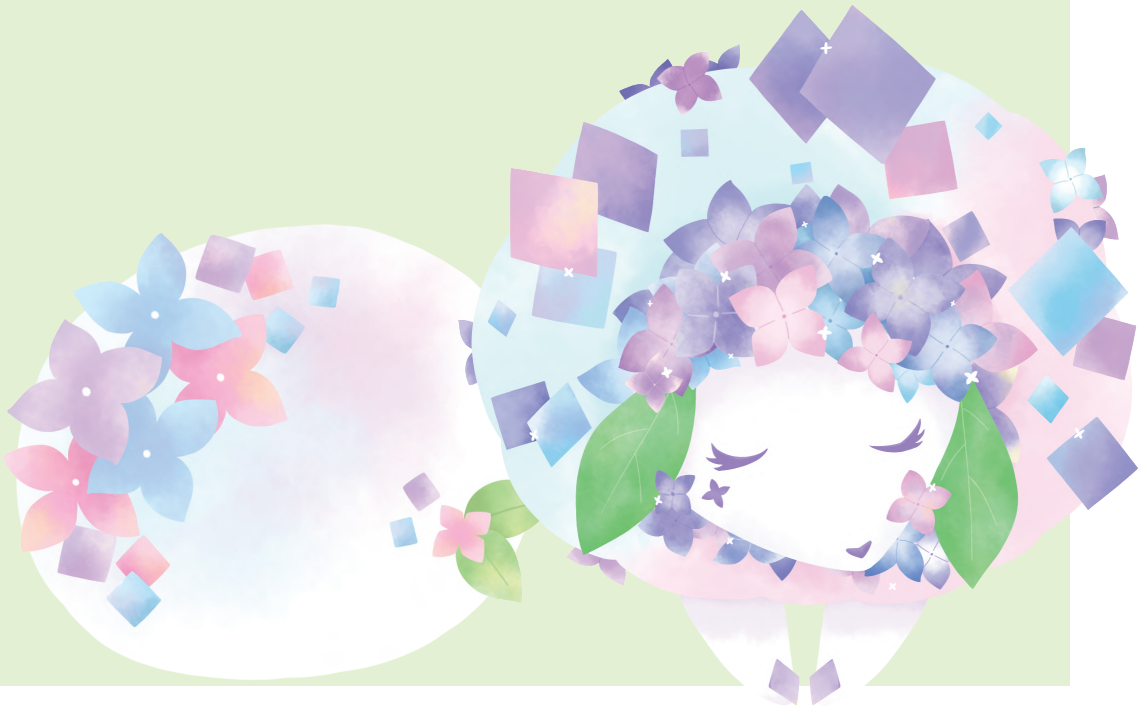
ひとこと生態

まったり日向ぼっこしていると
鳥や虫が寄ってくる。たまにつつかれる。



夏の練り切り

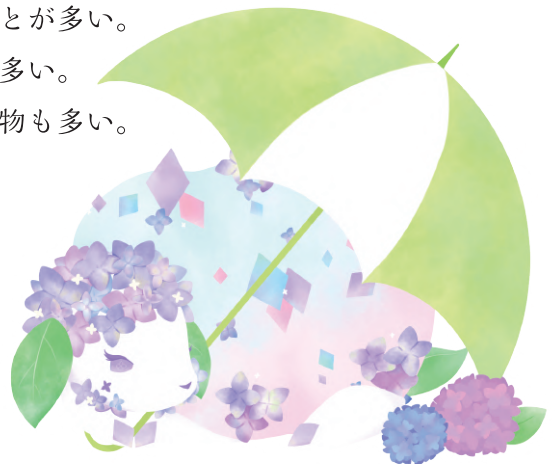
あじさい



夏をイメージした練り切り。今回のモチーフは「紫陽花」。
雨に濡れた花をキラキラした寒天で表現することが多い。
他の夏練り切りも、涼しげなデザインの菓子が多い。
紫陽花の様に寒天を使うなど、口当たりの良い物も多い。
見た目も涼しげで暑い夏にピッタリ。

ひとこと生態

雨は好きだが絶対に濡れたくない。
晴天でも傘を持ち歩く。



秋の練り切り

もみじ



秋をイメージした練り切り。今回のモチーフは「紅葉」。大きな紅葉を表現する形と、ベースの上に小さい紅葉を散らす形と、様々なものがある。他の秋練り切りも紅葉の派生が多いが、旬の果物なども表現される。暖色が多くて暖かい雰囲気があるね。

ひとこと生態

体重が軽く、軽快で優雅に歩く。
軽やかすぎてたまに風に飛ばされる。



冬の練り切り

つばき



冬をイメージした練り切り。今回のモチーフは「椿」。
椿は「茶花の女王」と呼ばれ、茶席でもその美しさは大人気。
他の冬練り切りは、雪のデザインが多い。花デザインの菓子も、
冬化粧を表現してか、白っぽいデザインが多い。
なんだかちょっと凍ってるみたいなのが素敵だね。

ひとこと生態

いつも儂げな雰囲気を漂わせている。
今日のおやつのことしか考えていない。



雛あられ

ひなあられ



ひな祭りで、子供の健康を願って食べられるお菓子。関西と関東で形が違う。関東はうるち米の甘いポン菓子。関西はもち米のおかきで、しょっぱい味が多い。味の種類は関西の方が多く、エビやアオサを混ぜた物も。中にはマヨネーズ味も…一般的に使われている色は3色か4色。赤、白、緑、そして黄色。春夏秋冬を表現。自然のエネルギーを受けて健やかに育つことを願っている。パワー！

ひとこと生態

違う柄や姿の仲間が多すぎて、全員他の種族だと思ってる。



桜餅

さくらもち



暖かい春の訪れを感じさせてくれる、桃色のかわいいお菓子。

関西風（道明寺）と関東風（長命寺）の2種類の形がある。

塩漬けにした桜の葉で包むのは同じ。

道明寺は、道明寺粉という蒸して乾燥させたもち米を使ったもちもちの物。

長命寺はクレープの様に焼いた生地で餡子を包んだ物。もはや餅ではない。

人気があるのは圧倒的に道明寺。がんばれ長命寺。

ひとこと生態

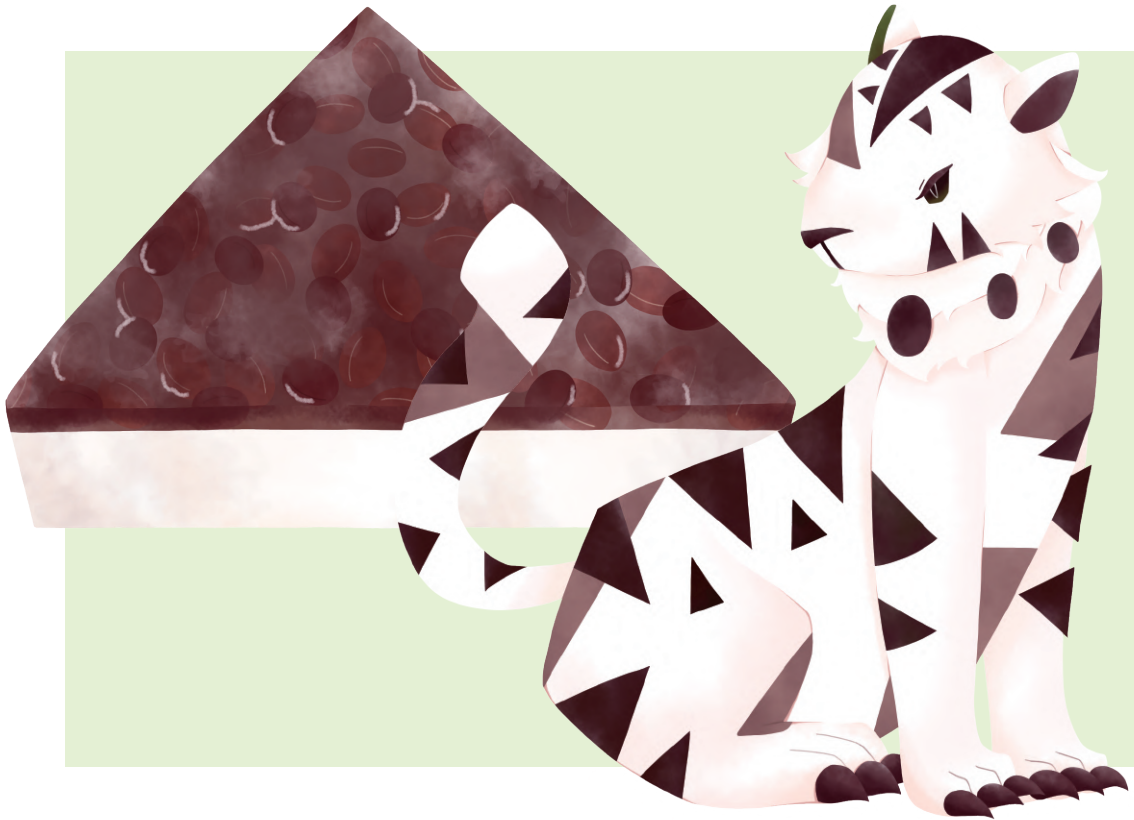
旅好きで、西から東まで飛んで移動する。

鳥仲間の柏餅三兄弟と一緒に旅がしたい。



水無月

みなづき



三角形のういろうに小豆を乗せ固めたお菓子。モチモチのういろうと小豆の甘みが上品。「水無月」は暦の6月を意味している。

これは旧暦の6月1日に氷を食べ、夏バテを予防する風習から来ている。

室町時代、貴族は氷を食べたが、庶民は高級な氷の代わりに氷の角やかけらに似た、三角形のお菓子を食べていた。それが発祥。すごく昔だ。他にも、小豆には邪気払いの意味があった。悪霊退散！

ひとこと生態

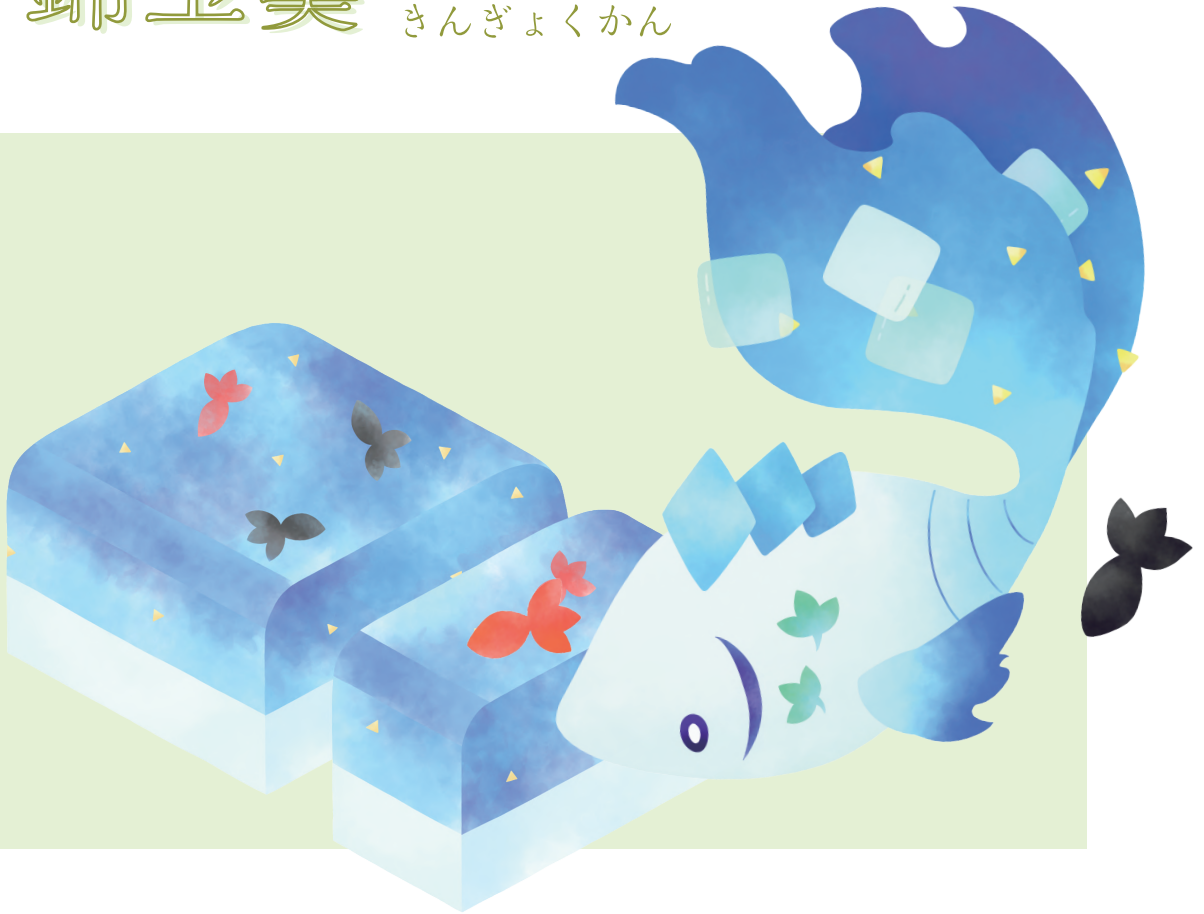
靈感があり、悪霊に威嚇して追い払う。

こう見えて平和主義者。



錦玉羹

さんぎよくかん



寒天と砂糖や水飴を煮詰め、型に入れて冷やし固めたお菓子。

羊羹の餡子抜きバージョン（餡子入りもあるよ）。いわゆるゼリーの様なもの。

「金玉羹」や「琥珀羹」とも表記されるが、同じお菓子。いろんな名前があるんだね。

透き通る美しさを生かし、餡子で作った鮎や金魚などを入れて固めることも。

色は青色が多く、魚モチーフの餡子が入ることで水の世界を表現しているみたい。

冷たくさっぱりとした口当りは、夏にピッタリ。

ひとこと生態

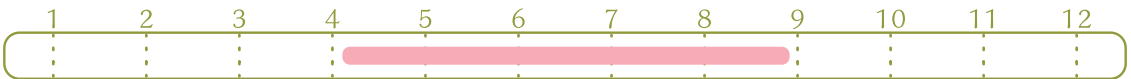
いつも一緒にいる二匹の金魚。

本物の様に動くが、実は飾り。



葛饅頭

くずまんじゅう



葛粉を使って作った透明な生地で餡子を包んで冷やしたシンプルなお菓子。
ぷるんとした喉越しとほのかな甘みがおいしい。いくらでも食べられる。
水饅頭との違いは使用する粉物。水饅頭は葛粉の他にわらび粉やでんぷんも入れる。
葛饅頭が綺麗な透明を保つのは難しい。時間経過でも冷やしすぎても白くなる。厳しい。
中の餡子はこしあんが多いが、白餡や抹茶餡などの変わり種もある。
フルーツを入れる事もある。色が透けてかわいいね。

ひとこと生態

プルプルしすぎて長時間立ってられない。



最中

もなか



もち米の粉を薄く伸ばして焼いた2枚の皮に、餡子をはさんだお菓子。
元々は餡子が入っていない、砂糖をまぶしたせんべいの様なお菓子だった。
いつでも食べられるお菓子だが、秋の月が名前の由来。その月の名が「最中の月」。
餡子以外にも、栗や餅、アイスクリームなどを挟んだ物もある。食べたことあるはず。
湿気に弱く、しなしなになりやすいが、腐りにくい。日持ちするお菓子。
お菓子の他にも、最中はお吸い物にも使われる。中を割ると色々な具材が出て楽しい。

ひとこと生態

雨が降ると皮にこもって身を守ろうとする。
まったく意味がない。



落雁

らくがん



米や麦などの穀物を蒸して作った粉に、砂糖や水飴などで甘さを加えて着色し、様々な型に押し固めて乾燥させたシンプルな味わいのお菓子。お茶にすごく合う。仏事のお供物とされることが多いが、茶道が広まってからお茶菓子としても親しまれる。「日本三大銘菓」と呼ばれるお菓子は、全てこの落雁。侮るなかれ。花や生き物、水の波紋など様々な形が存在し、季節やお店ごとに違った形を楽しめる。

ひとこと生態

体の落雁は頻繁に生え変わる。
次に生えるのは違う形かも。



ご協力



山田餅 島田店 様

〒468-0023

名古屋市天白区御前場町 9-2



和菓子屋さんのコメント：和菓子の魅力とは？

お菓子を通じて、四季を楽しみ、行事を楽しみ、伝承していくこと。

1年を通して行事と和菓子はとても密接な関係です。

お正月や成人式、十五夜など…たくさんの行事で楽しめます。

では何を伝承していくか？と言いますと、例えば、端午の節句の柏餅「子孫繁栄」や黄飯「魔除け／まめに育つ」など…

一つの行事に対して、意味のあるお菓子があります。

お菓子を頂くときに話をしながら伝承していくことが楽しみであり、大切なことだと思います。そんな「侘び寂び」が、和菓子の魅力です。

