

## 映画「和菓子」評

美術評論家 岡田 譲

日本の菓子には味だけでなく美しくみせることに実に神経がゆき届き、細かい工夫がこらされている。そのデザインには四季折々の情感がもまれて、季節の香りを楽しませてくれる。それはただ菓子そのものの形や色だけではない。味わう側ではまたうつわとの取り合わせに心を配る。味覚だけでなく、これほど視覚を満足させるようにつくりあげ、それを楽しく味わうことに気を使う国は、世界のどこにもないのではあるまいか。この映画ではそういった和菓子の美しさとその美しさを生み出す磨きあげられた手わざを見事に描き出している。

それにこの映画で興味深いことは菓子の移り変りである。中国から製法が伝えられた唐菓子（からくだもの）、中世茶の湯の発達に結びついた菓子、ヨーロッパからの南蛮菓子、近世の風雅な京菓子と庶民的な江戸の菓子。映画化することは確かに難問題であったにちがいない。が、出来上がったものをみると和菓子の味が舌の上に伝わってくるから、妙である。

## 「和菓子」讚

飯田 心美

私達は幼い頃から和菓子と共に育ってきたがその由来は案外知らない。それを映画で語ろうとしたのがこの短篇である。

平安初期に到来した唐菓子、安土桃山期の南蛮菓子そして茶の湯との関係など幾変遷の末に外来のものが日本化されていった京菓子の歴史を興味ふかく知ると同時にそれとは全然別個に江戸町に生れた駄菓子の庶民性に親しみをおぼえる。菓子職人の腕の冴え、雅趣ある老舗の店構え、街頭の菓子作りに集る子供の姿などを按配した画面も捨て難い。

## 受賞

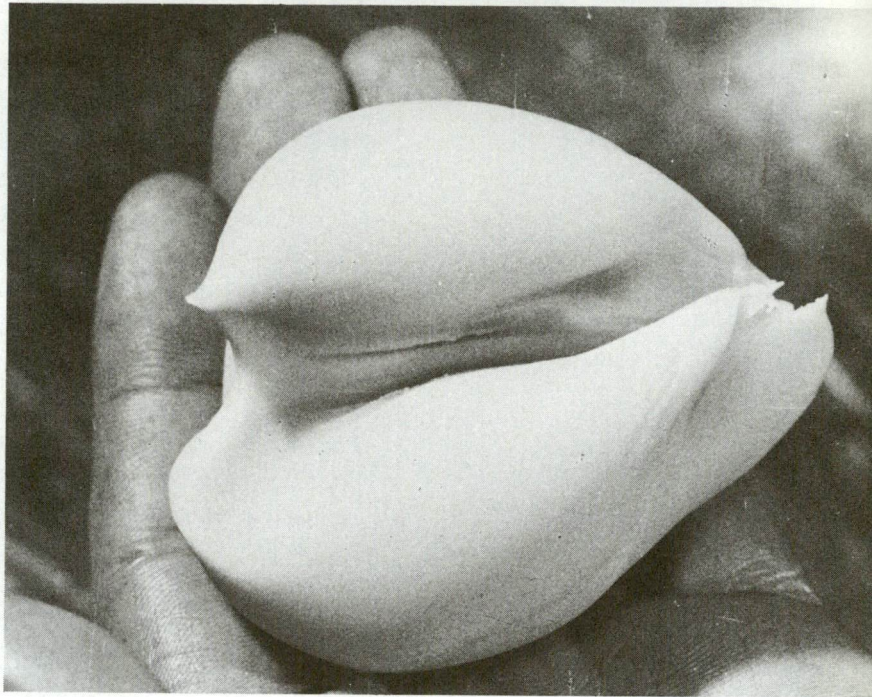
第10回サンフランシスコ国際映画祭ゴールデンゲート賞、第16回都教育映画コンクール金賞、第9回日本紹介映画コンクール銀賞、第20回毎日映画コンクール教育文化映画賞、第4回日本産業映画コンクール奨励賞、1965年キネマ旬報ベストテン第6位、文部省選定 優秀映画鑑賞会推薦、東宝配給、ソ連劇場配給

## 和菓子の歴史を通して日本の文化を探る

記録映画

# 和菓子

カラー／26分



## 解説

この映画は、和菓子独特の世界を、歴史の流れをかりて描いたものです。

菓子は、工芸品などちがって、お腹の中で消えてしまうものですから、過去についても案外分っておりませんが、日本の菓子の生い立ちをほぼ明らかにすることが出来たのは、映画では無論はじめてのことです。

私たちの身近な菓子を、こうして描いてみると意外に面白いことに気づきます。或る時代に中国や西欧の影響を全面的にうけ入れてきた日本の文化の在りようが具体的に分り、また民俗固有のものと外来の影響とがどうからみあって長い河の流れのように現在の姿になっているかもほぼ分ります。それと同時に、底に流れる民俗固有のものが弱いように見えていかに根強いものかということも改めて考えさせられます。

株式会社

# 桜映画社

東京都渋谷区代々木1-57-1 代々木センタービル  
〒151 TEL 03(3320)6311 FAX 03(3320)7666



## 物語

和菓子の世界は、諸外国の菓子にくらべると、おそらく独特のものでしょう。こういう和菓子が、どうして生れたか。

遠い昔は、私たちの祖先にとって菓子といえば果物のことでした。農耕時代に入って、はじめて餅や干飯(ほししい)が生れたのです。

そういう素朴な日本の菓子が、はじめて菓子らしい形を知ったのは、奈良から平安の初期にかけて唐菓子(からくだもの)と呼ばれる中国の菓子が入ってからです。その異様な形や、油で揚げる菓子であるところも、いかにも中国の菓子という感じです。「物の形をつくりたるくだもの」と呼んだ当時の人びとの素朴なおどろきを感じられます。この唐菓子を真似てたとえば椿の葉の間に餅をはさんだ

椿餅など、今の和菓子もとの形を生んだのです。

和菓子がそこまで進んだとき、茶が登場します。喫茶の風習が趣味として一般にひろまると、餅菓子類や、その頃料理から生れた蒸羊羹や、新たに中国から渡来した饅頭が、とくに喜ばれて菓子として発達します。こうして室町時代には菓子づくりの技術はかなり進んだようです。

そこへ、和菓子にとっても大きな事件が起きます。安土桃山時代のはじめに、ポルトガルの商船(南蛮船)が来航し、当時の西洋の文化を伝える品々と共に、カステラ、ポーロ、アルヘイトウといった珍しい南蛮菓子とその製法も伝えたほか途中のマカオで大量の白砂糖や黒砂糖を仕入れてきたのです。砂糖が菓子の原料になり甘い菓子を得て、茶の湯の流行も絶頂に達しました。

桃山時代から江戸初期にかけての和菓子の急激な発達ぶりは、江戸初期に京都の御所に納めた菓子の通帳(かよいちょう)からうかがわれます。

この和菓子の発達を、茶とともにうけついで、食べる菓子から味わう菓子にまで高めた京都。

京菓子の発達が上流階級の趣味本位のものだったのに反して、新たに政治の中心になった江戸の菓子は、武家、町人から更に下層へと逞しい大衆化の道をたどりしました。

「花より団子」と、上品な菓子よりも腹にこたえる餅菓子のようなものを喜んだ江戸の人びと。この庶民気質(かたぎ)が生んだ江戸の代表的な菓子を、いくつかふり返ってみましょう。

桜餅。大福餅。金つば。草加煎餅。

同時に江戸は駄菓子の本場にもなりました。駄菓子はその土地土地のまじりものが多い原料を用い、形は不器用でも、噛みしめると独特の味があります。

さて、現代の和菓子ですが、何といても現代の特徴は、よかれあしかれ機械化でしょう。手づくりの和菓子の個性的な味が失われて行くかわりに、衛生的で、昔は大衆の口にはなかなか入らなかった上菓子が、今日ほど手に入りやすくなった時代はないでしょう。

西洋の人びとが人を訪れるとき花を持っていくように、日本人は手土産といえは菓子です。手土産の菓子は私たちの気持ちを相手につたえるやさしい詩(ことば)であり、いい日本茶とともに味わう和菓子の味は、日本人にとって紅茶とケーキでは味わえない深い味があります。それは祖先の記憶につながる民族独自の感覚でしょう。

こう考えると、小さな和菓子も、日本の伝統が生んだ宝石のようなものです。

### 製作スタッフ

製作	村山英治
	高島道吉
脚本	村山英治
	松川八洲雄
監督	米内義人
	木塚誠一
	村山英治
撮影	木塚誠一
音楽	間宮芳生
監修	岡田譲
	守安正
	辻嘉一

頒布価格

¥ 160,000