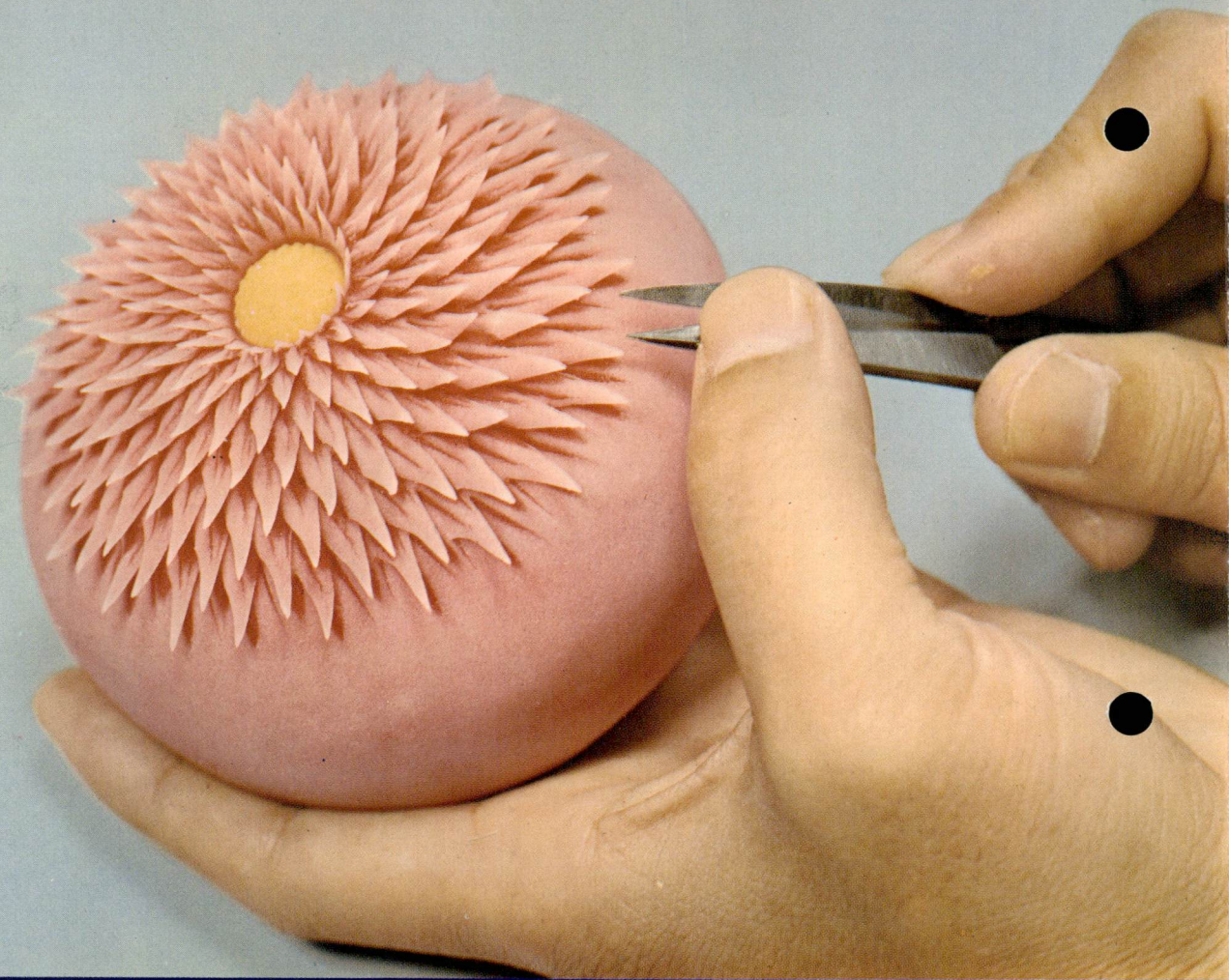


和菓子



総天然色 芸術祭参加作品 優秀映画鑑賞会推薦

東宝

監修	岡田安嘉	編集	沼崎梅子	解説	久米芳明	音楽	間宮芳生	照明	菱沼誉吉	撮影	木塚誠一	監督	米内義人	脚本	村山英治	製作	村山英治
----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------

和菓子

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、過去について消えてしまうものですが、過去の生い立ちをほぼ明らかにすることが出来たのは、映画では無倫はじめてのことです。私たちが身近かな菓子を、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受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の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つてゐるかも分ります。それと同時に、底に流れる民俗固有のものが弱く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。

菓子は、女性や子供たちにとっては殊に親しみのあるものです。この菓子について、祖先からの伝統を知って頂くことは、無意味なことではないでしょう。それはやがて料理についても、衣料についても、住いについても、生活全般に亘つて、日本民族としての自覚や、ひいては民族の伝統を現代生活の中にどう生かしてゆくかというような問題にも、つながるものだと思います。

■物語

和菓子の世界は、諸外国の菓子にくらべると、おそろく独特のものでしょう。遠い昔は、私たちの祖先にとつて菓子といへば果物のことで農耕時代に入つて、はじめて餅や干飯(ほしいい)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つたのは、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つてからです。唐菓子は今では形も製法もくわしいことは分りませんが、春日神社などの神撰菓子(しんせんがし)がそれを伝えているといわれます。その異様な形も、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がします。「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が感じられます。この唐菓子を真似たとえは椿の葉の間に餅をはさんだ椿餅など、今の和菓子のもととの形を生んだのです。

和菓子がそこまで進んだと、茶が登場します。日本で茶が本格的に栽培されはじめたのは鎌倉時代の初期ですが、禅宗では点心とか茶ノ子といつて軽い食事を茶の前にとりました。喫茶の風習が趣味として一役をたつた。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す。

そこへ、和菓子にとつ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らしい南蛮菓子とその製法も伝えられた。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。和菓子はここで、原料、製法ともに南蛮菓子からも大きな影響を受けました。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。

蒸羊羹から煉羊羹が発明され、饅頭が塩餡から砂糖餡になつたのもこの頃です。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(かよいちよう)からうかがわれます。それを見ると、大小いろいろの饅頭、羊羹、雪餅、煎餅、落雁、カステラ、カルメイラ、その他合せて十八種も納めていました。

この和菓子の発達を、茶とともにいふわけで、食べる菓子から味わう菓子にまで高めた京都。ここには、今でも古いれんを誇る京菓子の店がたくさんあって、昔ながらの菓子づくりに打込んでいて、過ぎた昔をしのばせてくれます。

京菓子の発達を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つた江戸の菓子は、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、いくつかがふり返つてみましょう。

桜餅。大福餅。金つば。草加煎餅。

それぞれ流行の面白いエピソードがあります。

甘い饅頭や羊羹も人気があつて江戸独特の発達をしますが、同時に江戸は駄菓子の本場にもなりました。駄菓子も、分布の広さからいって日本の菓子としては忘れることの出来ないものです。

大人のお茶うけ駄菓子、子供のオモチャ駄菓子、そういう昔なつかしい駄菓子を、これも今はだんだんと消えて行く緑日の市(いち)にたずねてみましょう。

駄菓子は、その土地土地のまじりものの多い原料を用い、形は不器用でも、噛みしめると独特の味があつたものです。さて、現代の和菓子ですが、まず眼につく特色は、伝統を感じさせる昔気質(かたぎ)と、その反面近ごろの眼を見張るような近代化のいぶきです。しかし、現代風の装いの店でも、ガラスケースに並ぶ菓子は、皆これまで見てきたなつかしい和菓子の、まぎれもない今の姿です。そのかげには、伝統の製菓技術もつけがれて生きています。

しかし、何といつても現代の特徴は、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つた上菓子が、今日ほど手に入りやすくなった時代はないでしょう。南蛮菓子のような外来の菓子も、今になってみるとけつきよく日本人の好みに合ったものだけが残し、それも長い歲月の間には次第に日本の味に変わっています。

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へば菓子です。手土産の菓子は私達の気もちを相手につたえるやさしい詩(ことば)であり、和菓子とは茶とともに日本人の生活のうらおいです。いい日本茶とともに味わう和菓子の味は、日本人にとつ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。

「和菓子」讃

飯田心美

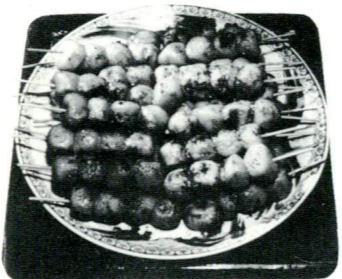
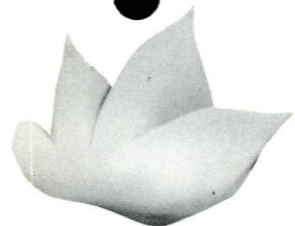
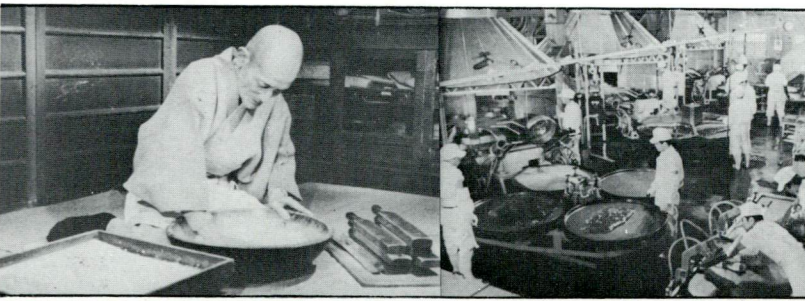
私達は幼い頃から和菓子と共に育ってきたが、その由来は案外知っていない。それを映画で語るうとしたのがこの短編である。

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多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、街頭の菓子作りを集る子供の姿などを按配した画面も捨て難い。

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て、そのデザインには四季折々の情感がもられて、季節の香りを染み込ませてくれる。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わりである。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。映画化する事は確かに難問題であつたにちがいない。が、出たものをみると和菓子の味が舌の上に伝

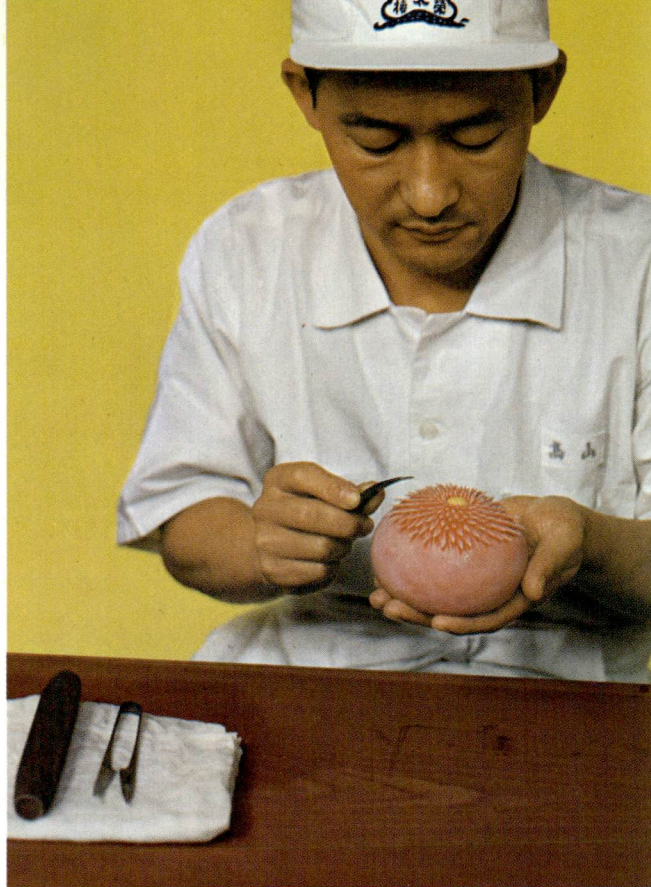


企画にあたって

栄太楼総本舗 社長 細田修三

和菓子についての文献は、所々に散在はしているが、纏ったものとしてみられるものは、数少ない。従って、その歴史を調査しようにも、隔靴搔痒の感で、徹底的に究明することが困難な状態にある。又当今の目まぐるしい社会変動の中で、総てのものの新旧交替が著るしく、古くて良いものが失われつつあるのは否めない事実であり、和菓子も、その例外ではない。そこで、カラー映画という、新らしくて、最も理解され易い手段を用いて、秘められた和菓子の伝統を、美しく、楽しく、探りつつ、それを記録にとどめると同時に、将来への志向をも求めたい、そんな気持が、この映画を創り出す動機となった。

幸いにして、多くの方々が観賞されて、和菓子の、民俗固有の良さ、美しさ、などについて多少なりとも認識を新たにされるなら、企画者として、これにすぎるよろこびはない。



企画・榮太樓總本舗
桜映画社 製作
東宝株式会社配給