

第2回“京都をつなぐ無形文化遺産”「京の菓子文化」審査会次第

日 時：平成28年11月24日（木）

18：00～20：00

場 所：ハートンホテル京都 2階 嵯峨

1 開会

2 挨拶

3 議事

「京の菓子文化－季節と心をつなぐ、暮らしの和（なごみ）」（仮称）選定文案について

4 閉会

【配布資料】

①次 第

②名 簿

③配席図

④資 料

資料1

「京の菓子文化－季節と心をつなぐ、暮らしの和（なごみ）」（仮称）（案）

資料2

選定までのスケジュール

参考資料

第1回審査会摘録

“京都をつなぐ無形文化遺産”「京の菓子文化」審査会委員名簿

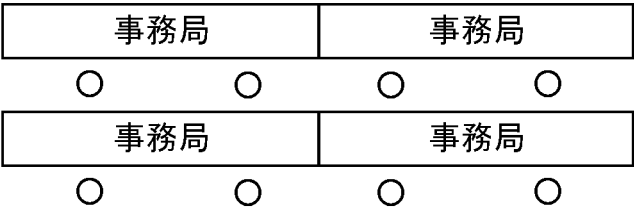
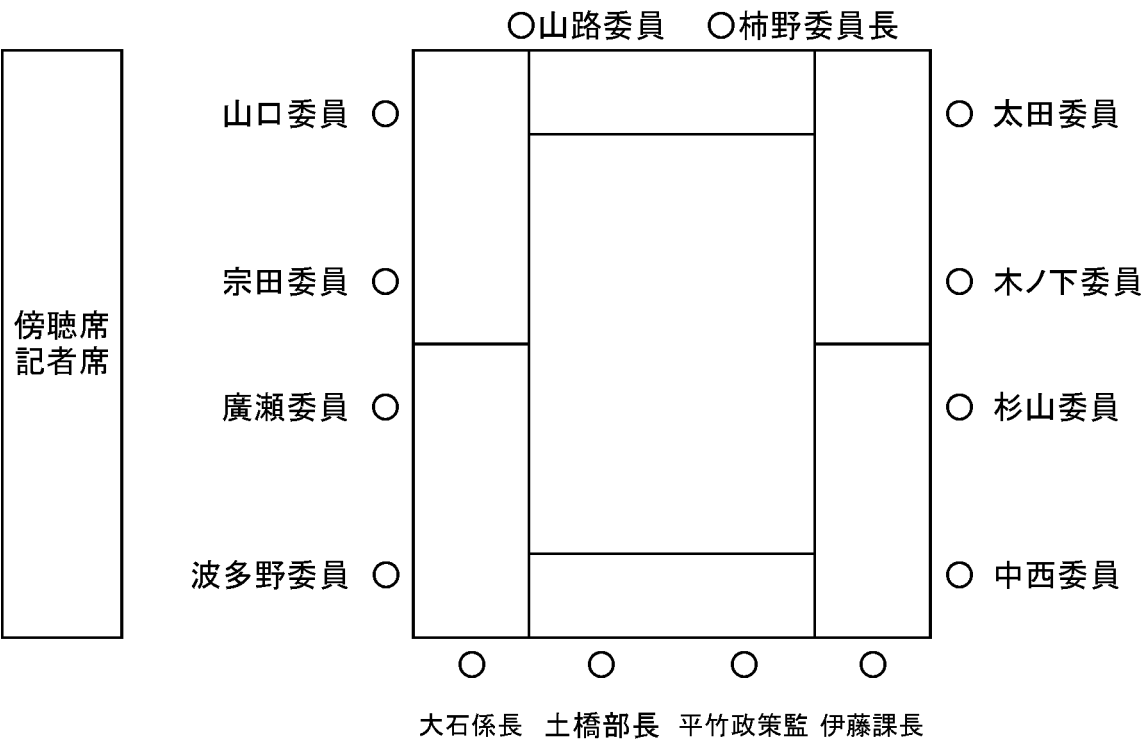
(五十音順, 敬称略)

	氏 名	肩 書
委員	太田 達	(公財)有斐斎弘道館代表理事
委員長	柿野 欽吾	京都産業大学理事長
委員	木ノ下 善正	京菓子協同組合理事長, (株)甘春堂代表取締役
委員	杉山 早陽子	和菓子作家
委員	中西 たえ子	京都商工会議所女性会会長, (株)鼓月会長
委員	西村 優華	市民公募委員
委員	波多野 美智世	市民公募委員
委員	廣瀬 千紗子	同志社女子大学特別任用教授
委員	宗田 好史	京都府立大学副学長・京都和食文化研究センター長
委員	山口 富藏	京都創生百人委員会委員, (株)末富社長
委員	山路 興造	京都市文化財保護審議会委員

第2回“京都をつなぐ無形文化遺産”「京の菓子文化」審査会配席図

日時：平成28年11月24日（木）18:00～20:00

場所：ハートンホテル京都 2階 嵯峨



出入口

京都をつなぐ無形文化遺産

京の菓子文化

一季節と心をつなぐ、暮らしの和（なごみ）
（案）

選定にあたって	1
菓子の誕生とその変遷	3
京の菓子文化の特色	7
暮らしの中の菓子文化	8
菓子のある風景	9

選定にあたって

日本における菓子の歴史は、古代人が採取して食していた「久多毛能（果物）」や「古能実（木の実）」が始まりとされる。その後、唐や宋・元・明のほか、イスパニアやポルトガルなどの外来文化の影響を受けながらも、日本人の持つ知恵と美意識を成熟させ、独自の菓子文化を発展させてきた。

京都は、平安京遷都以来、千有余年の永きにわたり都が置かれ、日本の政治・文化・宗教の中心地として栄えた。同時に、山紫水明の京都は、豊かな地下水に恵まれるとともに、周辺地域から質の高い原料が集まるなど、菓子作りにとっても優れた環境に恵まれていたといえる。

京の菓子は、二十四節気をはじめとする季節の移ろいをことさら大切にする精神性のもとに育まれ、さらに、茶の湯の発展とともに洗練を極め、旬の素材を使うだけでなく、意匠で季節を先取りして表現するものとなった。また、古典や年中行事などにちなんだ銘がつけられるようになると、味覚や触覚、嗅覚、視覚のみならず、聴覚を含む「五感」で楽しめるものとなった。菓銘から情景を思い浮かべ、五感で楽しむ食文化は世界でも希少であり、菓子が持つ格別の魅力である。

こうした京の菓子文化は、もともと上流階級だけのものではあったが、やがて時代とともに町衆にも広がりを見せるようになった。そのため、多様な需要に応えようと、典雅な茶席菓子や婚礼祝儀菓子などを扱う菓子司のみならず、日常に食す餅菓子を扱う生菓子屋も生まれ、京都に多様な菓子の作り手が発展していくこととなった。

四季折々の美しい情景を投影した菓子は、季節や年中行事に思いを巡らせるとともに和の文化を楽しむことを想起させ、日々の暮らしの中で単なる食べ物にとどまらない役割を果たしている。また、菓子のあるところには会話があり、人と人との間に和やかな雰囲気をもたらす。京の菓子文化には、次の季節を待つ楽しみを家族や友人、客人と分かち合い、会話を弾ませる心遣い、おもてなしの精神が受け継がれている。

戦後の近代化や生活の洋式化などにより、日本人が培ってきた伝統文化や季節感の大切さが見失われがちとなっている。また、SNSをはじめ、対面によらないコミュニケーション手段の多様化が進み、人と人とのつながりの希薄化など、家庭や地域、職場などでのコミュニケーションの有り様も問われている。こうした現状を踏まえ、人と人とのつきあいの中で、季節や年中行事とともに日本の心をつないできた菓子の役割をいま一度見直す必要がある。

お茶とともに菓子を味わい，季節を感じ，コミュニケーションを楽しみ，心をつなげる。京都で育まれた菓子の文化が未来へとつながっていくよう「京の菓子文化－季節と心をつなぐ，暮らしの和（なごみ）」を“京都をつなぐ無形文化遺産”に選定する。

【菓子の誕生とその変遷】

古代の日本では、間食として食していた木の実や果物を総称して「くだもの」と呼び、漢字が伝来すると「菓子」あるいは「果子」の字があてられた（果物に関しては、のちに「木菓子」、現在では「水菓子」と呼ぶ）。また、『日本書紀』に登場する田道間守（『古事記』では多遲摩毛理，多遲麻毛理）が常世国から「非時香具菓（橘）」を持ち帰ったことから、果物は菓子の最初とされるとともに、田道間守は菓祖神とされている。

なお、主食であった稲、粟、稗などは、保存するために乾燥させたり、灰汁を抜いて粥状にしたりして食していた。さらに、丸めて団子状にしたりすることで、今日の餅の原型となっていくと考えられる。

8世紀になると、遣唐使により唐から唐菓子8種と果餅14種の唐菓子が伝えられるが、現代から見れば菓子とは考えにくいようなものであった。もとは小麦粉を原料としたものであったが、日本で米粉へと変化し、現在でも神社や寺院の神饌や供饌として多く用いられている。また、唐菓子の一つである混飩は、餛飩の祖形とされ、次第に菓子から離れていくことになる。索餅・麦縄と呼ばれる唐菓子も、素麺の根本であると思われる。

さらに、8世紀中期には鑑真によって砂糖や蜂蜜がもたらされ、9世紀に入ると空海によって煎餅の製法が伝えられた。

12世紀に入ると、禅とともに点心（羹・饅・麺など）が伝えられ、禅宗の寺院を中心に茶礼と密接に結びつきながら、独自の喫茶文化が発展していった。なかでも、羊肉の羹であったと考えられる羊羹が小豆を用いたものとなり、14世紀半ばにもたらされた饅頭は、肉の代わりに豆類の餡を入れたものとなり、波及した。

15世紀から16世紀にかけて茶の湯が成立していくが、当時の茶会記によると、柿や栗などの果物、餅類、煮しめ、ふのやきなどが用いられていた。

16世紀、日本と交流のあったポルトガル、イスパニア、オランダなどから南蛮菓子（カステラ、マルボーロ、カルメラ、鶏卵そうめん、カスドース、金平糖、^{あるへいとう}有平糖など）が伝来し、広まった。当時の日本では甘さの源である砂糖は貴重品であったが、九州地方から変革がもたらされ、平戸を中心に、新しいものへの探究心、砂糖の原料になるサトウキビの生産と流通の確保が後押しをし、現代に通じる甘い菓子へ発展していった。この時代になると、『洛中洛外図』（室町末～江戸初期）などに、茶とともに餅や団子を売る茶店や茶屋が描かれるようになる。

17世紀になると、木版文化が発達し、多様な出版物が多く刷られることにより、菓子の製法や名店・銘菓を紹介する書物も出回りはじめた。例えば、『^{きょう}京羽二重』（1685年刊）には、京都の「菓子所」として23軒、^{ちまき}「粽所」として2軒の店舗が、『^{なんちようほうき}男重宝記』（1693年刊）には、250種弱の菓子名とその製法が、また、『^{みやこめいしよずえ}都名所図会』第3巻（1780年刊）には、方広寺の大仏殿建立（1595年）当時より売り始められた「大仏餅」が、それぞれ掲載されている。

18世紀以降、菓子は断然種類が豊富になり、本阿弥光悦や尾形光琳を代表とする琳派意匠の影響を受けることにより洗練され、菓銘がつけられるようになったことで、さらに菓子文化が飛躍的に発展した。京都においては、禁裏や公家衆、大名家のほか、各宗派の本山や門跡寺院などからの需要が多い環境のもとで独自の菓子文化が育まれた。京都の上菓子は特産品となり、安永4（1775）年には、^{じょうがしやなかま}上菓子屋仲間が結成された。

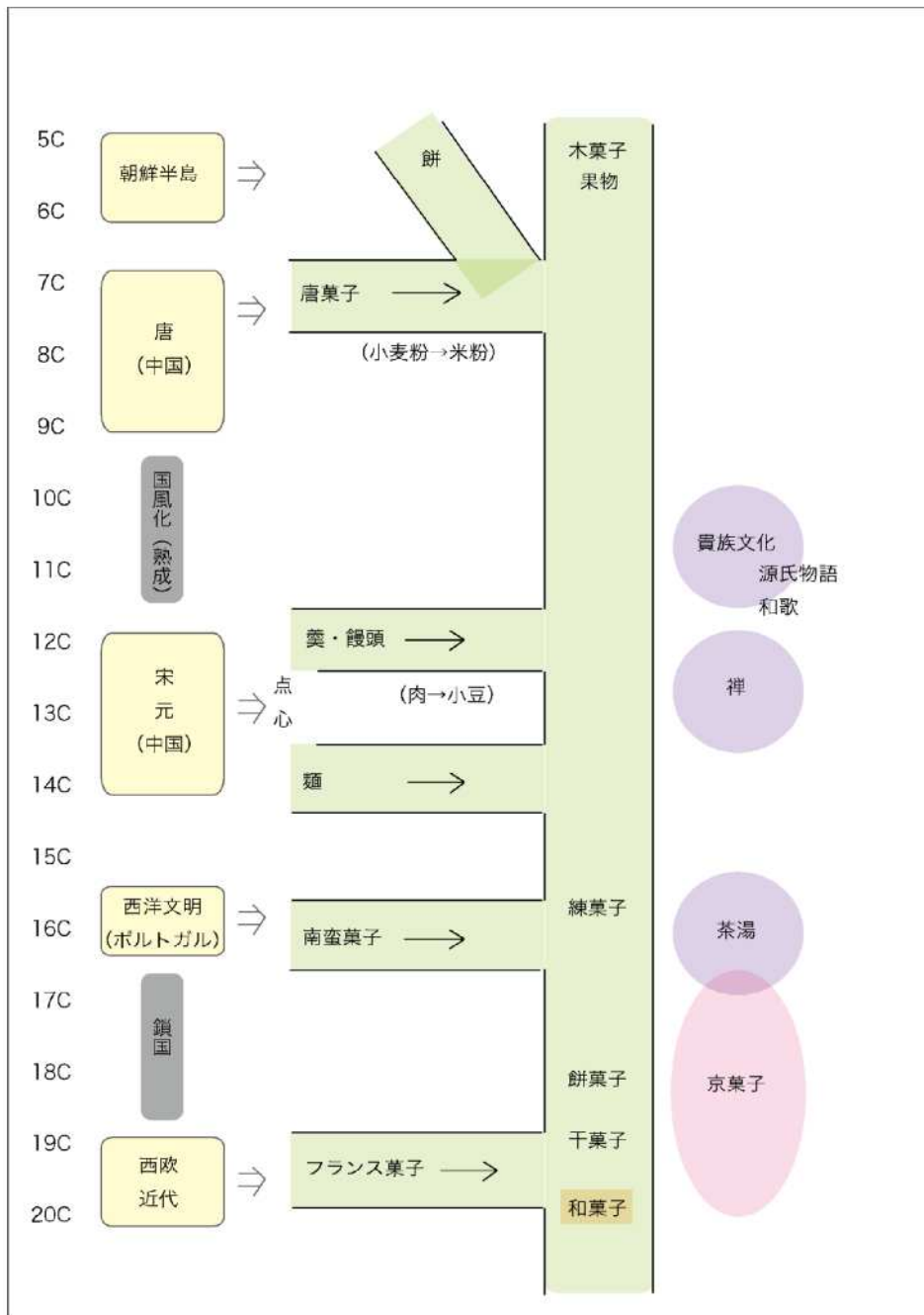
明治時代以降、砂糖の生産・輸入の増大に伴い、菓子が一般庶民に広く普及しはじめた。1895年に京都・岡崎で開催された「第4回内国勸業博覧会」では、京都の菓子屋が出品数、褒賞数ともに最多であり、「京菓子」というブランドを確立させていった。また、生活の西洋化に伴い、チョコレートやビスケット、ケーキなどの洋菓子（フランス菓子など）に対する「和菓子」という概念が生まれた。

戦後、百貨店や駅の売店などでも広く多様な菓子が販売されるようになるな

か、京都の菓子屋は、昭和29（1954年）に京都で開催された第13回全国菓子大博覧会を成功させるなど、菓子文化の充実・発展に努めた。

近年、健康志向の高まりにより、脂肪分が少なく他の菓子類に比べて低カロリーであることが和菓子の魅力として着目されるなど、消費者の価値観が多様化している。また、こうした需要の変化に応じ、意匠に西欧の風物を取り入れた和菓子の創作など、菓子の多様化も進んでいる。

(イメージ)



〔出典：「懐石と菓子」
(資料改訂：有斐斎弘道館)〕

【京の菓子文化の特色】

京の菓子文化は、古来より外来文化の影響を受けつつ、宮廷や茶道の文化と結びつく中で熟成され、独自の文化として発展してきた。

菓子の意匠・菓銘

京都の和菓子の中でも、有職儀式典礼にもとづく菓子、茶道に用いる菓子は代表的存在である。

茶席で用いられる主菓子^{おもがし}は、有職故実にもとづき、平安貴族の衣装に代表される「襲^{かさ}ねの色目」などの多彩な色目を用いながら、自然の姿を感性で削ぎ落とした形とするなど、抽象的な表現となることが多い。一方、干菓子^{ひがし}は具象的な表現となることが多い。

琳派の特徴とされる「自然を二次元に落とし込んだ平面の美」をさらに三次元の立体として意匠化（例：光琳梅，光琳菊）する（「型」を作る）ことで、造形、色彩、文様などの表現方法がさらに多様になった。

また、和歌や物語、花鳥風月、地名、年中行事、故事来歴、茶事の趣向にちなむ銘をつけることが多い。

例えば、「唐衣^{からころも}」という銘の「杜若^{かきつばた}」を表した菓子は、『伊勢物語』の「からころも きつつなれにし つましあれば はるばるきぬるたびをしぞおもふ」という歌の頭の文字をつなげると「かきつはた」となることに由来する。

菓子屋文化

菓子木型や金型、焼印などの道具、諸材料の生産者（例：近江の餅米，丹波の大納言小豆，栗，寒天，吉野の葛，備中の白小豆），菓子種などの製造者，菓子を入れる箱屋など，多くの産業により支えられ，菓子屋文化は育まれてきた。

菓子は、店舗・作り手によって意匠や製法などが異なることもあり，同種の菓子の中にもその個性が光る。現在，菓子の作り手の組合は，京菓子，生菓子，和菓子製造，半生菓子，焼菓子，煎餅，飴菓子，八ツ橋，豆菓子，郷土菓子などに分かれ，菓子屋の職方^{のれん}の伝統が暖簾分けした店にも引き継

がれるなど、それぞれに菓子文化の維持継承に尽力している。

現在は、暮れに見られる程度になったが、かつては、毎朝、菓子箱に菓子の見本を並べ、お得意先に注文を伺いにいく御用聞き（廻り）が習慣であったように、顧客本位の姿勢を基本とし、茶席等、様々な用途に応えるため、茶道や古典芸能など、文化芸術に対する教養も求められる。

【暮らしの中の菓子文化】

京都には、宮中の行事に由来する菓子が多くある。^{なごし}夏越の^{はらえ}祓に食する「水無月」も、氷室の氷を口にして暑気を祓う宮中の行事にならい、氷片を表す三角形の外郎に魔よけの赤小豆をつけた菓子を食する現在の習俗になったといわれる。

また、「おまん屋はん」「お餅屋はん」の菓子として親しまれてきた饅頭や餅菓子をはじめ、「駄菓子屋さん」の菓子や「うどん屋さん」で売られるおはぎなどの日々の「おやつ」※は、お茶うけという言葉があるように、茶とは切り離せないものとして、番茶などと合わせていただき、家族の団らんに彩りを添えている。

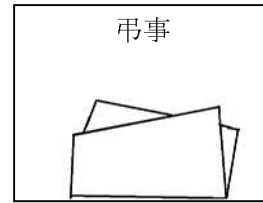
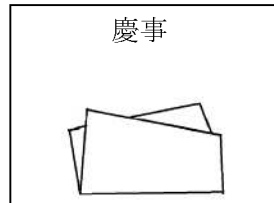
また、お供えや客のもてなし、お祝い、年中行事などのしきたり、町内の集まりなど、その場に応じた菓子が添えられ、季節を彩りながら、人の心を表現したり、その場の雰囲気盛り上げたり、人間関係を円滑にするコミュニケーションの道具として上手に使われてきた。

※ 江戸時代、午後2時から4時頃をいう^や八つ刻に^{どき}小昼という^{こびる}間食をしたことから、やがて間食全般を「おやつ」と呼ぶようになった。京都では「けんずい」とも呼ばれていた。

【菓子のある風景】

項目	内容・特徴
しんせんぶっく 神饌仏供の菓子	神仏へのお供え物には、ほとんどの場合、果物や菓子が含まれる。 古代の米食法の一つといわれる 粢しとぎ（水に浸した生米を砕いて粉にし、こねて固めたもの。餅の原型）、唐菓子などは、現在も神饌の中に見られる。神々にお供えした物を下げていただく直会なおりいは、共食による神とのコミュニケーションとされる。 江戸時代には、各寺院や神社の御紋を木型で押した御紋菓ごもんかが作られるようになり、社寺御用達の菓子屋が御紋の菓子型を持ち、供え物の落雁などを作ってきた。 落雁によく似た菓子に、地藏盆のお供え物にする白雪糕はくせんこうがあるが、夏の終わりに体力を消耗した子どもたちの栄養補給のため、お下がりとして配られたともいわれる。 また、家庭内で手作りされるものとして、彼岸にお供えするぼたもち、おはぎなどがある。
門前の菓子	神社仏閣の参詣者のため、門前の茶店で菓子が供されてきた。 『毛吹草けふきぐさ』（1638年刊）には、清水坂炙餅やきもち、御手洗団子、大仏餅、茶屋栗餅、愛宕粽しんせいまめ、真盛豆などがあげられており、栗餅（北野天満宮近く）や御手洗団子（下鴨神社近く）などは、今も作り続けられている。 また、京都と諸国を結ぶ主要な街道の出入口は京の七口と呼ばれ、鳥羽口から鳥羽街道、大原口から鯖街道、鞍馬口から鞍馬街道など、人や物資の行き交いが盛んな街道筋でも、茶店で菓子が売られてきた。
茶事・茶会の菓子	茶事においては、懷石の最後に主菓子、中立ちをして濃茶、次に干菓子と薄茶をいただく。主菓子は饅頭などの蒸菓子、こなしなどの生菓子に銘をつけて用いる。干菓子は

落雁，煎餅，有平糖，州浜^{すはま}などの菓子^{かし}をいい，季節感をわかりやすく表現したものを用いる。主菓子は菓子椀^{ふちだか}，縁高^{ふちだか}，銘々皿^{じきろう}，食籠^{じきろう}，菓子鉢^{たかつき}，干菓子^{たかつき}は高杯^{たかつき}，盆などの菓子器で出される。菓子をのせて出す懐紙は，慶事は左を上^{ひだりかみ}に，弔事は右が上になるよう折る。



茶会の菓子は，出入りの菓子舗が亭主（茶会の主催者）の要望にあわせて道具立てなどを考え，時季や趣向を踏まえて創作し，数種の見本を用意する。また，煎茶の茶事においては，やや小ぶりの菓子が供される。

年中行事の菓子

季節が移ろう暮らしの中、普段通りの日常を「ケ」の日、年中行事や祭礼などを行う日を「ハレ」の日とし、日常と非日常を上手に使い分けてきた。年中行事は、宮中で行われていた行事が、武家社会、さらには一般庶民にまで普及したものが多く、季節感を代表し、生活にリズムをつけるものとして大切に受け継がれている。それぞれの行事には特別な日（ハレ）にまつわる食べ物やしつらい、しきたりがあるが、その中でも、季節感溢れる菓子が重要な役割を担っている。

（例）

正月	花びら餅
じょうし 上巳の節句（雛祭）	ひちぎり 引千切
春の彼岸	ぼたもち
花見	花見団子
端午の節句（子どもの日）	ちまき 粽，柏餅
なごし はらえ 夏越の 祓	水無月
お盆	お迎え団子
地藏盆	白雪糕
中秋	月見団子
秋の彼岸	おはぎ
重陽の節句	きせわた 着綿（菓銘例）
旧暦 10 月の亥の日	い 亥の子餅
した お火焚き	した お火焚き饅頭



水無月



亥の子餅

^{しき が し} 式菓子， ^{ひき が し} 引菓子	儀式，典礼をもととした慶弔諸事の引き出物に供される菓子類。結婚，出産，入学，卒業，葬式など人生の通過儀礼の祝儀，不祝儀に用いられる紅白，黄白の饅頭，松竹梅，鶴亀の意匠の菓子，えくぼなどがある。 京都では，結婚後の挨拶まわりで，^{じょうよ}薯蕷饅頭「お嫁さんのおまん」を，はりばこに水引をかけたものに花嫁の名前入りの名刺をのせて，漆塗の^{まんじゅぼん}万寿盆に袱紗，風呂敷をかけて配る慣わしが伝えられている。
^{まき が し} 蒔菓子	能，舞踊などの会に，お配りものとして用いる菓子類。伝統芸能の曲目を題材にして作られる。
贈答の菓子	江戸中期（18世紀）には，民間でも贈答文化が定着していた。中元，歳暮，見舞，土産，返礼などが広く行われるのは，日本文化の特徴の一つであり，菓子が贈られることが多い。
工芸菓子， 飾り菓子	菓子の材料を使用して作る鑑賞用の菓子。高度な技術を駆使し，山水花鳥風月などを写實的に表現する。博覧会や展示会などで陳列される。

＜選定までのスケジュール＞

平成 2 8 年	7 月 2 2 日	第 1 回審査会
	1 1 月 2 4 日	第 2 回審査会
	1 2 月下旬～1 月下旬	パブリックコメント
平成 2 9 年	2 月以降	第 3 回審査会
		審査会から市長へ答申
		京都をつなぐ無形文化遺産に選定

第1回 “京都をつなぐ無形文化遺産” 「京の菓子文化」 審査会摘録

日 時：平成28年7月22日（金）午前10時00分～午前12時00分

場 所：ハートンホテル京都「宇治」

出 席：柿野欽吾委員長、太田達委員、木ノ下善正委員、杉山早陽子委員、中西たえ子委員、西村優華委員、波多野美智世委員、廣瀬千紗子委員、宗田好史委員、山口富蔵委員、山路興造委員

1. 開 会

2. 挨拶

（略）

3. 制度説明（事務局）

資料：“京都をつなぐ無形文化遺産”制度の概要、第1回審査会の論点、菓子文化に関する事務局資料。

参考資料：和菓子の分類、和菓子に関するアンケート調査、“京都をつなぐ無形文化遺産”「京の食文化——大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味」選定書。

（略）

4. 議 事

柿野委員長：本日の論点は、（1）「京の菓子文化」の価値や魅力について、（2）「京の菓子文化」の範囲や対象について。初回なので今日はどこから切り込んでいただいても結構である。委員のみなさまには忌憚ないご意見を賜り、3回でとりまとめて市長への答申としたい。

（制度について確認）

山路委員：“京都をつなぐ無形文化遺産”の制度趣旨から、お菓子そのものでなく、お菓子を中心とした京都独特の暮らしの文化ということを、今回の視点としてほしい。

（菓子を取り巻く、京都の特殊性）

山路委員：私が京都に来たのは40歳を過ぎてからだ。京都の家庭を訪問して、出されたお菓子に手をつけなければ懐紙に包んで持ち帰られるのに驚いた。生菓子の時もある。全国的に京都だけなのかはわからないが、少なくとも東京で持ち帰られることはない。訪問客に出せるお菓子が日常生活の中で準備してある、買い置きがあるということに、京都文化の特殊性を感じる。もう一つ、私が子どもの頃、京都にはわらび餅の行商（移動販売）があった。そういった子ども用のお菓子——東京のところ天、大阪ではもうほとんどなくなったしがらき餅がそれに当たる——も大事。今回の選定は京菓子の職人さんが作る工芸的な京菓子が一つのテーマだろうが、日常なお菓子も含めて、さまざまな菓子文化を扱っていただきたい。

柿野委員長：なるほどそのとおりだ。「京の菓子文化」の「文化」の面を重視し、庶民の文化も、公家や武士の文化も、茶道につながる文化も含めて、多面的にとりまとめていきたいと思う。

ところで、山路委員の言われたお菓子を持ち帰る習慣というのは、京都人は客をもてなし、客はそれをきっちり受けとるという意味があるのか。

山口委員：いかに手際よく用事を済ませて帰るか、ということの表れではないか。客人を玄関で迎えるのか、客間で迎えるのか、によってさまざまだが、気持ちとしては早う帰ってや、ということであり、客としては出されたものに手はつけず、うまく言い繕って持ち帰るのが普通だ。

東京では、京都で出すような菓子を客人には出さない。あられ、かきもちが多いが、京都でそういうものを出すと、子どもの使いか、となる。

宗田委員：市民の生活の中に浸透しているといえ、京都の商店街には個人経営の小さな餅屋があって、

買い物帰りにちょっと寄って買うことも多い。そのため、家に生菓子がかなりの割合であったりするのだ。客人を迎える、という大層なことでもなくとも、主婦同士で気軽につまむという日常がある。高級な京菓子をトップとするピラミッドの裾野には、まちなかの、商店街のお菓子屋さんを取り巻く市民の暮らしがある。

若い人たちは、商店街の餅屋でお菓子を買うということがなかなかないし、外から京都に来た人は高級な京菓자에憧れたりするが、商店街の餅屋も大事にしたいと思う。私は中京区連合自治会の会議に参加しているが、その会議にはお饅頭が三つほど入った地元のお菓子屋さんの小さな折がいつも出されて、気持ちがいい。子ども向け行事のお菓子の発注もあったり、社会的な仕組みの中に、まちの和菓子屋さんが組み込まれているところがまさに、地蔵盆と同じだ。市民生活の基盤としての年中行事と地域社会のありようを、もう少し描くことができればいいと思う。

（京都の和菓子の区分として）

山口委員：京都では商売上、菓子屋、饅頭屋、餅屋の区分があり、組合も二つに分かれている。それを参考にうまく整理して盛り込んだ方がいい。店頭で、水無月や赤飯の紙を貼るのは餅屋で、そういうお菓子屋さん側の暮らしも面白い。

木ノ下委員：かつて、京菓子屋さんは 200 軒ぐらい、生菓子屋さんは 400 軒ぐらいあった。今は京菓子屋さんは 100 軒ちょっと、生菓子屋さんは 150 軒ぐらい。生菓子屋さんが大きく減り、これからもっと減るだろうと言われている。コンビニやスーパーなどに客を取られ、商売として成り立たないという状況がまちの饅頭屋さんに起こっている。京菓子屋さんは、お寺さんや茶人さんのお客があるし、京都を訪れる方も買われるし、また来客用にはちゃんとしたお菓子を用意しようということで買われる方が多く、継続できている。

山路委員：今までの話から、生菓子（饅頭、餅）は京都のお菓子ではあるが、「京菓子」には入らないということであれば、用語をきちんと区分しなければ混乱する。

山口委員：八つ橋屋さんも組合が別にあるし、組合は細分化されている。とはいえ、組合もややこしくなり、のれん分けもあやしくなっている。かつては、屋号もどこからののれん分けか分かるように表記して、ここからここまでと範囲を限って廻り（御用聞き）をしたものだが、週 2 回ほどはしていた御用聞きを今はあまりしなくなったこともあって、いい加減になってきた。

木ノ下委員：うちの父ぐらいまでは御用聞きが残っていた。水無月やお正月のお菓子など、注文が来ることもあるが、こちらから注文を取りに出かけることも多かった。

（身近な存在だったお菓子を、今の生活のなかに取り戻す）

木ノ下委員：花びら餅などは京都ならではのと思われているが、歴史は新しく昭和 30 年代ぐらい。京都の人はあまり食べたことがない。

山口委員：花びら餅は全国区に、水無月やおはぎも、売れるとなれば通年の商品になってしまった。そういうのではなく、京都ならではのものを、京都の人に伝えていかなければダメだと思う。

山路委員：外から来た私にとっては、季節の行事菓子というものがあることが面白いと思う。京都全体でなく、行事をやる近くのお菓子屋さんだけが作っているということもあるわけですね、東寺の終い弘法のお菓子とか。昔は季節の移ろいに応じて、そういう習わしがあった、楽しみがあった、ということ掘り起こして後世に（京都人に）伝えていくのが大切だ。

宗田委員：京都はお寺さんを中心に仕出し文化が発達した。料理屋さんも、出入りした当初は指示を仰ぐばかりであっても、時が経つにつれて状況が分かり、逆に助言ができるほどになっていたりする。お菓子の場合も同様だ。そういうまちの支え合いが京都の伝統文化を支えていた。NHK

の「京都人の密かな愉しみ」は老舗の和菓子屋さんを舞台に、季節をうまく盛り込み、京都のしとやかな暮らしの断面を描いて話題になっている。我々がどう継承するか、なのだ。

西村委員：小学生の頃、私は祖母とよくテレビの相撲をみながらお饅頭を食べていた。和菓子やお饅頭はコミュニケーションツールであり、なくてはならないものだった。京都の菓子の価値としてはそれが挙げられるだろう。今はそんな生活から遠ざかってしまった。その意味で、今の若者にどのように根付かせていくかが重要だと思う。

波多野委員：最近では市内の店舗だけでなく、デパートや駅の構内、通販、しかも有名どころになると東京のデパートで扱われるようになり、上京の折に、京都のお菓子です、と持参することがなくなってきた。それに付れて、京都のお菓子も分かりにくくなっているのではないか。私は消費者の立場でしかわからないが、深い意味で捉え直すべきなのだろう。京都に住む者が意識的にやっていく必要があると思った。

杉山委員：私は三重県津市出身。小さな頃は、赤福餅など餅菓子が主流で、大学で京都にきて初めて「和菓子は美しい」ということを知った。大学卒業後、和菓子店に就職する。旅先でその土地その土地の和菓子を食べるにつれ、京菓子のすごさを再確認するようになり、この世界に入った。京菓子のすごさとは、敢えて言うならば、洗練されている、スキがあるのがかっこよく見える、ということだ。

結婚する友人から、結婚式の引出菓子を頼まれることがある。20代から30代の方はあまり食べないと聞くが、その割に結構、和菓子が好きな人は多い。その矛盾がどうして生まれるのかを日々感じる。きっかけがないことが一因だろう。結婚式引出物はバウムクーヘンが多いが、干菓子や紅白饅頭などがもっとあっている。

一方、生菓子一つを老舗京菓子屋さんののれんをくぐって気軽に買っていいのか、という声も聞く。老舗京菓子屋さんの敷居を低くすればいい、という単純なものでもないだろう。そのバランスは重要であり、だからこそ私自身は何ができるのか、を探っているところだ。

廣瀬委員：私も、若い人たちが意外に和菓子好き、ということは感じる。しかし、どこで和菓子を手に入れるかが問題。コンビニのものではない、本当においしい和菓子に触れることが大事だと思う。お菓子だけあってもダメで、おいしいお茶、座布団に座するという行為、お菓子をめぐる環境が大事。

（和菓子に触れる機会を増やす——例、給食おやつ、学校行事での配りもの、公的な会議での茶菓）

中西委員：私は菓子屋だが、今日は商工会議所の立場でお話させていただく。お土産や進物用として流通しているのは日持ちのするものだ。もっと和菓子に触れる機会を、小豆を食べる機会を、子どもの頃から作らないといけない。私たちの年代は、子どもの頃に桜餅、柏餅、水無月、土用餅、おはぎなどを食べ、長じて茶道と華道を習う頃になると、茶道の中であらためて和菓子に触れる。お菓子を先にいただき、その甘い余韻の中で抹茶をいただくことの美味しさも味わった。最近の若者や子どもたちは、誕生日というとケーキだし、なにかにつけて洋菓子。小豆を食べる機会があまりない。誕生日の和菓子があってもいいのに、と思う。

山口委員：祝い菓子は受注生産。あの人はこういうのが好きだから、と日ごろの付き合いから生まれる遊びの世界でもある。一般客向け販売は考えにくい。

山路委員：西洋から入ってきた行事は、西洋のお菓子に任せればいい。

中西委員：先の発言は例えばの話。なるほど、和菓子は地域の文化の表れの一つだから、給食で米飯や和食の推進があるなら、季節や行事に即した和菓子を推進する動きがあるといい。子どもの頃の慣れ親しみがあれば、大人になってから随分違う。

宗田委員：人間の胃袋は限られているから、学校給食は1年365日のうちの約180日しかないが、和食

はそこを攻めている。お菓子もその通りだ。ただ、一日 3,000kcal 消費する胃袋のなかでお菓子につき込まれるスペースはごくわずかであり、そこから世界的メーカー、国産メーカーの数あるスナック菓子や洋菓子を追い出し、和菓子を広げるにはどうすればいいか。知恵をひねる必要がある。京都から発信しない限り、状況は変わらないのだ。

木ノ下委員：市教育委員会に、給食で和菓子——子ども用なので団子や餅でいいから、おいしいもの——を出してください、と要請したことがある。味覚を養うためには、大量生産のお菓子でなく、丁寧に扱って下さいと。

山路委員：昔はお祝い行事のときは紅白饅頭（薯蕷饅頭／上用饅頭）を配ったもので、子ども心に楽しみにしていた。

柿野委員長：今でも残っている。すべての学校ではないが、赤飯を配ったりもする。

木ノ下委員：学校ではなく、PTA がやっておられる場合が多い。

山路委員：なるほど。それが京都ならでは、かもしれない。かつてあった習慣を、いま再び作り直していくことが重要だ。

波多野委員：やはり子どもにとっては、家を出す、家にあるという習慣が理想的だ。

中西委員：働く母親が多く、夜にならないと家族全員が揃わない家庭が多いなかで、家庭に常時、和菓子があるかという...。

山路委員：本来は家庭でやるべきかもしれないが、それが無理なら次善の策として、保育園幼稚園で四季折々の行事をするとき、和菓子を食べることまで含めて、行事を楽しむようにしたらよい。

中西委員：友人が園長をする保育園では月見や茶会をしている。そういう機会に、和菓子を楽しむというのも方法だ。

木ノ下委員：小学校で子ども向けにお菓子の言われや成り立ちを話したことがあるが、とても興味をもってくれた。お菓子も、文化を伴わなければただの食べ物になってしまう。

山路委員：季節限定菓子だった水無月は、全国向けの通年のお菓子になった、というふうにいるあるが、やはり京都となると、行事菓子は文化として大切にしたい。

中西委員：商工会議所の会議に、その月の行事にちなんだお菓子を持参したりするのだが、京都人でもその習わしを知らない人がいる。

山路委員：宇治市のある委員会に出席している。一時期、経費節減のためペットボトル茶が出ていたが、最近2年ほどは、ある程度の予算を取って美味しいお茶（夏は冷茶）を出すようになった。市民に強制するのではなく、市が客人をどうもてなすか、の姿勢から変えていく。地域の特色、地場の名産品を打ち出して、いい印象を持ち帰ってもらうのは大事なことだ。会議でお菓子を出せとは言わないが、今日、事務局のみなさんは着物を着ておられる。やはりそういう行政が率先して京都文化を体現し、どうおもてなしをするかという意識を持っていただく必要がある。

宗田委員：それこそ文化政策の転換なのだ。だから、会議にはお菓子を出すべきなのだ（笑）。

山口委員：一方で、お菓子の摂取カロリーを気にする人が多くて。

山路委員：食べたくない人は食べなくてもいい。

山口委員：お菓子を出すのがもてなしの一つの形と。難しいお点前のお茶文化は別として、お茶を飲む、和菓子を食べることがもっと日常の暮らしの中になんないといけない。市民に理解していただけるように、そういうことに触れる機会をもっと増やす必要がある。

（和菓子に触れる機会を増やす——例、コンビニで扱う）

宗田委員：本来、日常の暮らしの文化というのは家庭の中で、地域社会の中で受け継がれてきたものだが、世帯人員も減り、各家庭で維持できなくなった。となると、社会全体で継承する仕組みが必要。「つなぐ無形文化遺産」としてみんなで共通理解して、息を合わせて取り組む、となると、

その内容はどのようなものになるだろうか。各地域でバラバラに進めていたものをどうスタンダードにするか。

例えば、コンビニに注目するとすれば、恵方巻きはコンビニが広めた。買い物難民が多い地域では、コンビニが配達したりする。市とコンビニ協会が協定を結び、災害備蓄の取組をしている。こういう時代であれば、餅屋さんがいないところではコンビニで扱ってもらうなど、今はコンビニに関連して述べたが、さまざまな業界を巻き込んで、いろいろな仕組みを導入することが大事。中核となる組合のみなさんが、まずどんなことをしたいか、そして開拓していくためにどの部分ならば協力できるか、ということが大事だろう。

(選定案について)

太田委員：「つなぐ無形文化遺産」は今まで「京の…」というタイトルが付けられているので、「京菓子」の名称を出すとややこしいのだが、和菓子の中の「上菓子」を、日常で食べる饅頭や団子、餅などと書き分ける必要はある。

細かくみると、まず歴史だが、あくまでも京都の菓子文化を扱っているのだから、京の都ができた794年以前は前史でよいと思う。また、時代区分でなく、〇世紀のほうが分かりやすいのではないか。海外からの移入は分けた方が分かりやすいし、さらに他府県との違いを念頭に置いて記述した方がよい。

また、背景・特質の項はもう少し整理が必要だろう。

先ほど議論のあった行事菓子については、旧暦・新暦の問題がある。重陽の節句に用いられる被綿(きせわた)という菓子を、露が下りていないのに新暦9月9日に作っていいのか、ということだ。京都のいわゆる桜餅(道明寺餅)が江戸発祥の長明寺餅とは違う点も注目したいし、昔は夏のお使い物として愛用されていた懐中善哉が、今は冬のものというイメージが強いといったものも注意すべきだろう。

私の店では廻り(御用聞き)をするときは週1回、見本の木箱を持参したものだし、「どうぞお平らに」「常は出ませぬ」といった言葉もあり、そういった京都の和菓子屋さんの習わしを収集するとよい。

山口委員：和菓子屋さんの習わしでいえば、系列は大事にしなければならない。母屋の取り合いで、自らが本家になってしまうところが多すぎる。

山路委員：水無月は、1年のちょうど折り返しである「夏越祓」に、残り半年の無病息災を祈願するお菓子だが、本来的には麦秋(麦の穂が実り、収穫期を迎えた初夏)のお菓子である。新暦で行うことにより季節感が変わってきていることには注意したい。

太田委員：また、菓子を取り巻く世界をもう少し整理したほうがよい。婚礼でいえば、いわゆる「お嫁さんのおまん」は箱屋さん、刷り物屋さん、ふくさ屋さん、饅頭盆を作る人が関わっている。近所への新婚の挨拶には、姑さんがお嫁さんを連れて廻るのだが、薯蕷饅頭(白)とともに手みやげとして配るふろしきや扇子にお嫁さんの名前だけを書くのは、京都だけの風習だと思う。京都の和菓子を核として、通過儀礼と年中行事についてはもっと書いた方がよい。「門前の菓子」の項では、今宮神社のあぶり餅と北野天満宮の栗餅が挙げられているが、これだけでは怒られるだろう。上高野・三宅八幡宮の鳩餅は、茶店で売られている、まさしく門前の菓子(聖護院八ツ橋総本店製。双鳩堂は別)。しかし、固有名詞を出すとリアルだが、注意が必要ではある。また、ご神饌の類いは宗派で違うので注意が必要だが、紋菓にも触れる必要があるのではないかと(地蔵盆の白雪糕と同様、夏の栄養補給の意味があると思われる)。

茶事の菓子の項では、主菓子と干菓子の明確な違いを一般市民にわかるように書いた方がよい。若い頃、野村美術館の茶会にいった初めて茶事の菓子はこのようなものだと思った。生菓子の

盛り方、干菓子の盛り方も習わしがある。裏千家の初釜は花びら餅であり、表千家は常盤饅頭というしきたりもある。(家元の)好み菓子もある。家元に好まれた型は、家元の注文でしか作れなくなり「留め型」になってしまう、ということもある(年一回の注文があるかとキープしておいたら注文がなかったり)。そういう茶事のしきたりや作法は、別項目かなにかで記述する必要があるだろう。

仏事菓子についてであるが、日蓮宗の家庭では、日蓮聖人と縁の深いおはぎについては、いまだに家で作っている。宗派によってさまざまあるが、こういったことをしっかり網羅して、京都の日常の暮らしを伝えるのが重要だ。

また、神饌の項では、菓子の原型とも言われる粢(しとぎ)に触れた方がよい。米を水に付けてすり潰して固めたもの。これが発酵すると酒になり、火を入ると餅になり、神と人の共食＝直会にはなくてはならぬものとして存在し、やがてはさまざまな食物に発展するのである。つまり、菓子は、京都の叡智の積み重ねの中で存在するという点を重視して、文言の全体的な練り直しが必要だと思う。

山路委員：古い時代の菓子の定義をきっちりとしてから、京都における菓子を歴史的に記述する必要があると私も感じた。茶事の菓子についても、流派により云々もさることながら、建仁寺の四頭式茶会や大徳寺茶会など禅宗の茶会の菓子なども面白い。少し専門的になるかもしれないが、京都市民が伝承していかなければならない菓子文化とは何か。先ほど言われたように、組合さんが使っている「京菓子」と市民がイメージする「京菓子」は若干ズレるとのことだから、範囲をどう考えるかを含めて、ある程度決めてから、記述を詰めていくべきだろう。

柿野委員長：大きく言えば、洋菓子と和菓子に分かれ、タイトルに「京の…」と付いているから、やはりメインは和菓子だろう。ただ、その先はそれほど限定的に書かなくてもいいのでは…。

山路委員：「菓子」が対象なのではなくて、「菓子文化」であることを忘れてはいけない。

太田委員：狭義の和菓子とは、有職儀式典礼および茶道に用いるものである。世界中でこれだけお菓子屋さんがあり菓子文化がここまで発達しているのはパリとウィーンと京都ぐらいだ。京都市が世界に誇る資産として語る場合には、この狭義の和菓子が武器になるだろう。

柿野委員長：それが中軸になるのは当然だろう。

山路委員：餅屋の範疇は、赤飯を売る、新餅をつくといったほかは何があるのか。例えば、亥の子餅は餅屋のもの？

山口委員：本来は、亥の子餅は餅屋さんの餅。ただ、有職といわれる部分になってきている。

山路委員：そのあたりは、ごちゃごちゃになってきているんですね。

山口委員：有職といわれるものが民間に下りて広まったものもあるし、古来の伝統のまま今に伝わる菓子もある。

太田委員：賀茂御祖神社のご神饌は、一献目には唐菓子といって舶来のもので出る。最後の三献目が糰子(おこし)と洲浜(すはま)。記紀に出てくるものが最後にくるわけだ。

山口委員：糰子も洲浜も、元は朝鮮半島から伝わったものだけれども。ということで、菓子の分類については組合の区分を参考にしながら、でいいと思う。

廣瀬委員：念のため申し添えるが、今回の選定はお菓子そのものでなく、「無形」の文化遺産であることを、あらためて念頭に置いていただきたい。

柿野委員長：生活文化と密接するという意味で「京の菓子文化」を捉えたいと思う。菓子の定義や選定の範囲は限定した方がいいのか、あるいは少しぼかした方がいいのかも検討して——私としては、この点は重要だ、ということを入れなければならないが、範囲は少しぼかす方がいいとは思う——、次回は、今日の議論を反映した事務局素案をベースに、また論議を深めていただきたい。

(丁)