

三原市歴史民俗資料館

三原のお宝 歳出しニュース

— 第 63 号 —

現代に残る 最古の和菓子！？ その2



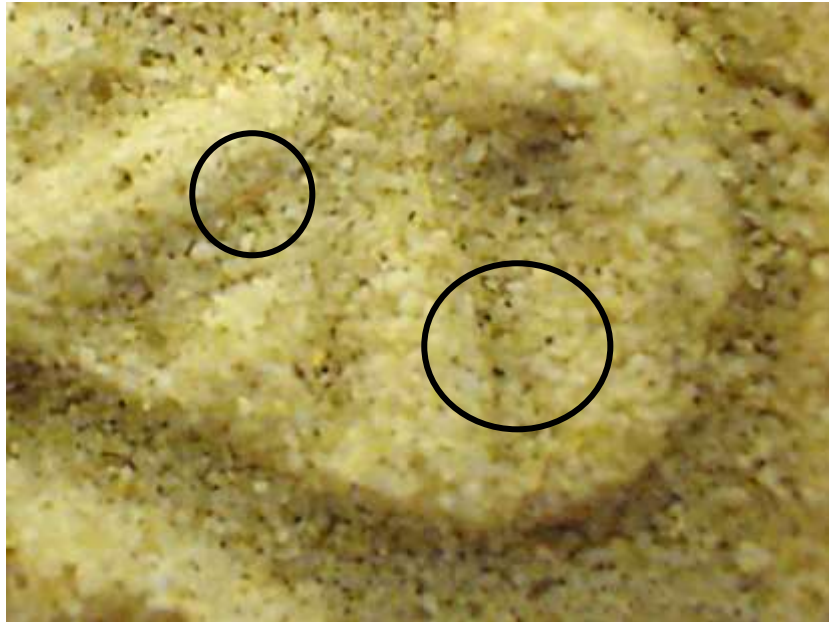
干菓子を拡大した写真です。
表面がざらざらとしているのが伝わるでしょうか。

資料館で展示している和菓子は、干菓子ひがしの一種である「落雁らくがん」です。干菓子とは、水分の少ない、乾燥した和菓子のことを言います。その中でも、米や大豆、麦などの穀物こくもつを細かくし、砂糖や水あめと混ぜ、型かたに入れて固めたものが落雁らくがんです。彼岸ひがんの時期になると、和菓子屋やスーパーなどに並ぶ、菊やハスの形をした落雁を見たことがあるかもしれません。また、茶席ちゃせきでの茶菓子ちゃがしとして今でも食べられています。

展示している落雁を近くで見ると、表面はざらざらしており、色は少し黄色が掛かっています。材料の色で黄色くなっているのか、長い年月が過ぎているせいで黄色くなったのかは、はっきりしません。

落雁が盛んに作られるようになったのは、江戸時代後半の1800年前後といわれており、この落雁が作られた時期と重なります。当時の菓子職人の技術が、時を越えて現代に伝わっているように思えます。

(次号に続きます)



丸で囲った部分に、黒いつぶや、穀物の一部のようなものが見られます。黒いつぶは干菓子に入り込んでいます。素材の色なのでしょうか？

～和菓子まめ知識～

「和菓子」という言葉は明治時代に、海外から伝わった洋菓子と、日本由来の菓子を区別するために使われるようになりました。

和菓子の特徴は、原則として植物性の材料を使って作られていることです。ただし、卵は例外として使われました。

干菓子の写真は、
みはらデジタルミュージアムでも
見られます！



<https://www.city.mihara.hiroshima.jp/site/digital-museum/>

<<編集後記>>

62号に引き続き、展示品の和菓子をご紹介します。
調べれば調べるほど、和菓子の歴史の長さ、そして奥深さを実感しています。(み)

三原市歴史民俗資料館

三原市円一町 2-3-2

TEL0848-62-5595

令和4年8月発行

