

## 年中行事にまつわる菓子や季節菓子

### 1月「花びら餅」

宮中の正月の行事食が原形です。味噌餡と砂糖で煮たごぼうを白餅で挟んだ菓子で、茶道の初釜に用いられ、戦後、正月の菓子として広がっています。

花びら餅



### 2月～3月頃「鶯餅」

餡入りの餅などに青きなこをまぶし、鶯を表した菓子です。

鶯餅



### 3月3日 雛祭り「引千切」

餅やこなしを小さく引きちぎった上にきんとんや餡をのせた、京都独特の雛菓子です。宮中の菓子に由来するといわれています。

引千切



### 3月～4月頃「桜餅」

餡入りの道明寺生地を桜の葉で挟んだ菓子です。関東では小麦粉生地を薄く延ばして焼いたものを用います。

桜餅



### 4月 桜の季節「花見団子」

串にさした薄紅・緑・黒や白等の三色団子です。薄紅は桜、緑は新緑を表すといわれています。

花見団子



### 5月5日 端午の節句「粽」「柏餅」

粽は米粉などで作った餅や葛練りなどを笹の葉で包んだ菓子です。柏餅は、餡を包んだ餅を柏の葉で巻いた菓子です。端午の節句に、厄除けと男子の健やかな成長を願って食べます。

柏餅



粽



### 6月30日 夏越の祓「水無月」

氷室の氷を口にして暑気を祓う宮中の行事になったものといわれ、氷のかけらを表す三角形の外郎に魔除けの赤小豆をつけた菓子です。

水無月



### 9月～10月 中秋の名月「月見団子」

月見を楽しみながら食べる菓子です。中秋の名月は「芋名月」ともいわれ、京都では白い団子に餡をきせた里芋の形をしたものがよく見られます。

月見団子



### 秋分の日頃 お彼岸「おはぎ」

もち米などを半つきにし、周りに餡などをまぶした菓子です。春の彼岸（春分の日頃）は牡丹の花になぞらえて「ぼたもち」といいますが、秋の彼岸は萩の花になぞらえて「おはぎ」と呼ばれます。

おはぎ



### 11月 亥の日「亥の子餅」

旧暦 10月の亥の日に、多産のイノシシにあやかり、無病息災と子孫繁栄を願って食べる菓子です。

亥の子餅



この他の季節菓子など「京の菓子文化」の詳細はこちら



kyo-tsunagu.net

年中行事や日々の暮らしに息づき、季節の移ろいを感じさせる京都のお菓子。菓子のあところには会話があり、人の心に和をもたらします。

お茶と共にお菓子を味わい、季節を感じ、会話を楽しみ、心をつなげる。この素晴らしい文化を、市民の皆様と共に未来へ受け継いでまいります。

京都市長 門川 大作



季節と暮らしをつなぐ、心の和

なごみ

京都をつなぐ無形文化遺産

# 京の菓子文化





卯の花きんとん

# 京の菓子文化

季節と暮らしをつなぐ、心の<sup>なごみ</sup>和

## 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「<sup>くたももの</sup>久多毛能（果物）」や「<sup>このみ</sup>古能実（木の实）」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、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。また、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、菓子作りにとって優れた環境に恵まれていたといえる。

京の菓子は、<sup>にじゅうしせつき</sup>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、古典文学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。<sup>かめい</sup>菓銘から情景を思い浮かべ、五感で楽しむ文化は、京の菓子文化が持つ格別の魅力である。

こうした菓子文化は、もともと上流階級だけのものであったが、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、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映し出した菓子は、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思い起こさせ、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―季節と暮らしをつなぐ、心の和（なごみ）」を“京都をつなぐ無形文化遺産”に選定する。

平成29年3月



京の菓子は1200年を超える悠久の歴史の中で、さまざまな文化と出会いながら育まれてきました。

### 古代の日本 菓子の誕生

当時の人びとが間食として食べていた果物や木の実が、現在の「菓子」のルーツとされています。

### 8～9世紀 唐菓子との出会い

小麦粉の生地で形を作り、油で揚げた唐菓子が中国から伝来し、日本では米粉へと変化しました。また、砂糖や蜂蜜、煎餅の製法も伝わりました。

### 12～14世紀 点心との出会い

中国から禅宗とともに点心が伝わりました。点心のうち羹（肉等のスープ）と饅（肉まん）は、現在の羊羹や饅頭へと変化しました。

### 16世紀 南蛮菓子との出会い

ポルトガル・イスパニア・オランダなどから砂糖や卵を使用した金平糖・有平糖・カステラなどが伝来しました。

### 18世紀以降 菓子文化の飛躍的発展

琳派の影響を受けて菓子のデザインが洗練され、「菓銘」がつけられるようになりました。京都では、宮中・公家・大名・寺院などのニーズに応えるかたちで独自の菓子文化が育まれました。明治以降は、砂糖の生産・輸入が増大し、菓子は一般庶民にまで広く普及しました。

京の菓子は宮廷や茶道と結びつく中で、「文化芸術」の域にまで高められました。

茶道の菓子には、濃茶用の主菓子（蒸・生菓子）と薄茶用の干菓子（落雁・有平糖・煎餅の類）があります。主菓子は、自然の姿を抽象化して色とかたちで立体的につくられます。一方、干菓子は、具体的な表現となることが多いです。



主菓子（着綿）

これらは、「唐衣」「着綿」「卯の花きんとん」といった古典文学・花鳥風月などにちなむ銘がつけられ、茶席の中で重要な役割を演じます。

こうした菓子の作り手には、造形的な才能と技術はもちろんのこと、古典文化・芸能の教養も求められます。それが代々受け継がれて、京の菓子文化を支えているのです。



干菓子

## 菓子を通じて、会話を楽しむ。

饅頭や餅菓子をはじめ、団子、わらび餅、汁粉、飴、あられ、おかき、駄菓子など、日々のお茶の時間に食べる「おやつ」「お茶うけ」は、家族の団らんに彩りを添えます。

また、神仏へのお供え、お客様のおもてなし、贈り物、お祝いなどに加え、京都の暮らしにいまも根付いている年中行事や、町内の集まりなどに菓子は欠かせません。

様々な場面に応じて使われる菓子は、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、これからも大切にしていきたい文化です。

