



武田 富美子さん
(武田待喜堂5代目)

初雪の製造工程

①蒸してついたもち米に砂糖を混ぜ、薄く伸ばして同じ大きさに切る



②一切れずつ均等な厚さと大きさにするように引き伸ばし、畳表に並べて貼り付ける



③畳の目の数に合わせて伸ばし、1枚の畳表に計3百枚並べる



④半日から1日間、乾燥させる



⑤焼き初雪は、乾燥後に炙る



※撮影は製造の様子を店内で再現
【参考資料】『地域銘菓の誕生』(平成29年・橋爪伸子著・株式会社思文閣出版発行)

伝えていきたい、津山の和菓子

市内にはたくさんさんの和菓子店があります。文献に記録が残る米菓「初雪」を中心に、津山の和菓子の昔とこれからについて話を聞きました。



津山と「初雪」の歴史

津山には、城下町に由来する和菓子がたくさんあります。もち米を使った米菓「初雪」は、江戸時代末期の津山藩に関する文献に、江戸幕府に献上する品などとして度々登場する「軽焼」が前身といわれる菓子です。隠岐へ流される後醍醐天皇に献上されたという伝承もあります。明治時代以降、墓参りに訪れた旧津山藩主松平家が大量に購入して帰京するなど、土産物として重宝され、津山の代表的な菓子へと発展しました。戦前には30軒以上の店が製造していたそうです。粗悪品から初雪を保護するため、市内の菓子店で津山初雪製造株式会社が発立されるほどでした。しかし、時代の流れとともに店の数が減り、現在は1店舗になりました。

素材にこだわり、代々伝わる工法を守る

使用するもち米は、すべて自家栽培したものです。また、作り方は店に代々伝わる工法を守っています。特に、成形は餅が熱いうちに素早く均等な形にするため、技術が必要です。昔はそれだけを行う人を雇っていましたが、今では家族3人で行っています。細かい作業に加え、ちよつとした気温や湿度で菓子の状態が変わるため、気を使います。

地域の良さが詰まった和菓子

津山は、初雪の材料となるおいしいもち米が採れる地域です。成形時に使用する畳表のい草も、昔は市内で生産していたそうです。物流が良くなかった時代の材料や道具は、身近な地域のもので中心だったのではないのでしょうか。

また、味噌の味が地域の風土などに合わせて異なるのと同じで、似た菓子でも、材料や好まれる甘さ、食感など地域によってさまざまです。地域で発展した和菓子には、地域の良いものが詰まっています。味だけでなく、菓子の由来、使用する材料や道具などを知ってもらうことで、地域の良いところを見つめ直すきっかけにもなりたいです。

津山の菓子店を巡ってお気に入りの菓子を探し、気持ちや場面に応じて楽しむ「行きつけの菓子店」をたくさん見つけてください。

菓子作りを支える道具

一つひとつが手作業で作られてきた菓子。機械による製造が可能となった今も、手作業で作られている菓子、手作業でしか作れない菓子がたくさんあります。そのような菓子作りを支えてきたさまざまな道具を紹介いたします。

板型 練り切り(白あんに

つなぎとなる食材や砂糖などをに入れて練ったあんの

二枚板 彫刻が施された下

台と上枠に分かれる木型。落雁(米や大豆などの穀粉に砂糖、水飴などを加え、木型に詰めて抜き取った干菓子)や練り切りの

の上生菓子などに模様をつける道具



松や梅の花などの二枚板
(所蔵 お菓子の店キシモト)



祝い事に使われる鯛と翁の二枚板
(所蔵 旬菓匠くらや)



季節に合わせて使われる桜と
もみじの板型(所蔵 旬菓匠くらや)

【参考資料】『菓子木型―和のかたち―』(平成23年・岡山市デジタルミュージアム発行)

和菓子は日本の文化

和菓子は、日本の歴史とともに発展してきた文化です。甘い菓子はぜいたく品で、節句や人生の節目など特別な時に、思いを込めて食べられてきました。

また、城下町に根付き、その歴史や風土に由来する和菓子がたくさんあります。高級品だった甘い菓子が流通する規模の産業や文化が城を中心に繁栄し、時代とともに庶民に広まっていったからではないでしょうか。津山でも昭和の末頃には、約60軒の和菓子店が存在しました。

しかし、近年、生活様式が変わってきたことで、四季折々の風習が簡素化・省略されています。伝統的な風習には大切な意味があり、その意味の表れである和菓子に触れる機会が減っています。そのような中で、今の時代に合うように変化させながら、菓子とその背景にある日本の文化を大切に伝えていくことが私たちの責務と考えています。

菓子を食べて怒る人はいません。菓子には人を笑顔にする力があります。菓子に込められた思いとともに、歴史や文化・味・技術などを次の世代に伝えていきたいです。



稲葉 伸次さん
(津山菓子組理事長)