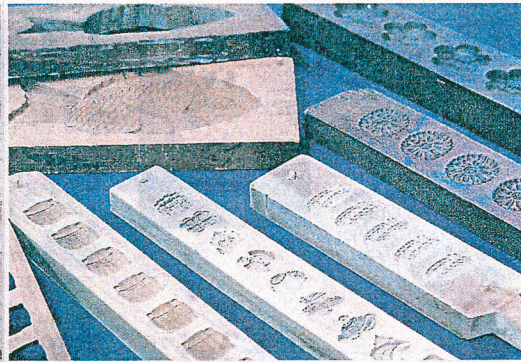


その2 和菓子の道具から学ぶ



写真は足付きの「鳴り板」に干菓子  
を型出しして並べてゆく姿。西  
陣らしい糸巻ぎに、鯛、宝尽くし  
などの新田の木型①と、涼しげな  
配色の干菓子「観世水」を作る様  
子(京都市上京区・千本玉壽軒)

# 木林学

中川 典子

## 代々受け継ぐ職人の宝

祇園祭が近づくと、日差しが照り返し白い大きな道草があらわれ、京の夏を感じます。涼しげな演出が欲しい時、疲れも癒やす和菓子は最適。特に、砂糖(和三益など)と米粉(食用色素を含めて、繊細な彫り物の木型で成形した干菓子は、季節のうつろいに応じてさまざまな形があり、その愛らしさへののびた仕様が目を惹きます。

千本玉壽軒さんを訪ね、干菓子の製作風景を見て、干菓子作りのために、いろいろな道具が使われますが、大事な道具は、木型です。木型は菓子職人の意匠の中心が問われます。木型を専門に彫る

職人さんは、京都市内に一人しかおらず、大変貴重な道具です。この木型の相棒のような道具を「鳴り板」もしくは「打板」とも言います。この板には、正式な名がなく、和菓子屋さんによっては「馬下駄」「杖」などと呼ばれるそうです。千本玉壽軒さんの場合、杉の赤身(芯に近い部分)だけで作られた足付きの「鳴り板」に、干菓子型となく並べていきます。

粉がつくと水洗いし、毎日使板には、赤身の粘りと耐久性が最大限に生かされています。また、足付きは、重なるを通りやすいだけでなく、積み上げていくとその重さで、干菓子に適度な風通しを身に乾燥させることになり、まったく無駄のない職人さんの知恵に脱帽しました。便利な道具が増えましたが、木の道具は温度の微妙な変化に敏感なため、余計な水を吸い取りたりと菓子の出来具合にはかわらぬように、道具として使われています。木も鍛えられていへます。

干菓子作り「を鳴る」と見立て、上品な和菓子を台せる木の味もあつひとコーンネット、手技の中にも干菓子の優美さと職人のこだわりを感じました。(鈴木美穂)



### 片木板 身近な杉使い 客人もてなす

と、最近ではなかなか赤杉で作った片木板や木工の干菓子皿が見つかず、また木の道具も、作る職人さんが高齢化し、修復できずに困っているそうです。ですから、和菓子を志す若い職人さんに、道具は「どこどこ」が大切に使うように教えたいです。職人さんならではの気遣い(木づかい)ですね。

赤杉の紐目(紐目)は片木板に季節の干菓子を取り寄せてみました。

毎月第1週に掲載します。

千本玉壽軒(せんぼんたまじゅけん)は、京都市上京区千本通今出川上ル上善寺町。☎075(461) 0796。水曜休。