

食べるだけではもったいない! まちing



「まつひろ上七軒」の中庭で撮影。左から「ぎやらりい和こころ」オーナー松井愛さん、中川さん、井上さん。「和菓子」の形や名前に込められた季節感や言葉遊びは奥が深く本当に面白い。そこで、みんなの前で説明かたをあまり説明しながら(笑)」と中川さん。会のブログもあり。http://blog.kansai.com/kyotowagashi

和菓子に込められた魅力を知って

繊細な色づかい、愛嬌(あいきょう)のある丸みやしっとりとしたつや…京都には、芸術品のような魅力をたたえた和菓子がたくさん。そんな和菓子を味わいつつ、その歴史、形や名前に込められた意味を知ろうという会があります。その名は「京都・和菓子の会」。会に携わる人たちに話を聞きました。



今年の4月、NPO法人「うつくし」京都と共催で行った「春らんまんの和菓子」。会場は文化財にも指定されている「京都生活工芸館 無名寺吉田家」※中野弘子撮影

「始まりは、知人中心の小さな集まり」と語るのは、主宰者中川典子さん。銘木業を営む実家で修業中の彼女は京都市内の出版社で編集者の経験も。このとき京菓子職人の取材を担当したことから和菓子にハマり、いまや全国誌の京菓子特集の執筆・監修も手がけます。「雑誌で連載をしていたころ、全国の読者から『和菓子のことをもっと知りたい』とお便りをももらって。その気持ちに応えて、3年前からの会を始めました」

以来、2〜3カ月に1度ほど行ってきたこの会。「ワールドカップ・サッカーに捧げる和菓子」「バレンタインの和菓子」などユニークなテーマも取り入れつつ、京都の伝統ある和菓子を食べ、素材、技術、歴史や見立てについて語ってきました。

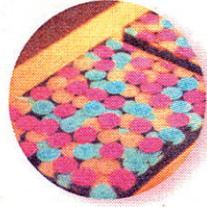
評判は口コミで広まり、回を重ねることに参加者が増加。「中川さんだけでは大変そう」と、公私にわたって良き相談役である井上裕子さんが今年から事務局長を引き受けました。強力な助っ人に支えられ、会は秋の企画へと動いています。

10月の会では衣服のボタンをモチーフにした和菓子が登場します。「京都出身のマリンバ奏者通崎睦美さんが、過去の展覧会で見立てた和菓子です。これを1日でもいいから復活させたい」と、通崎さんやこの和菓子を製作した菓子司末富から了承を得て、作ってもらうことになりました(中川さん)

会場は、さまざまな布で作ったがまぐちのお店「まつひろ上七軒」の2階「ぎやらりい和こころ」。布にまつわる会場で、ボタンの和菓子が、「ほかにもBGMやお軸など、このお菓子に合った演出

1日だけ登場! ボタンの和菓子

撮影/岡森大輔



を考えているところ」中川さん。和菓子を味わうしかけがいっぱい込められた会なんですね!

「秋の和菓子の会」は、10月14日(日)①午前11時〜②午後2時〜③午後4時〜。「ぎやらりい和こころ」(上京区今出川通七本松西入真盛町7-16、市バス上七軒停留所徒歩3分)にて、各回定員20人、会費3,500円。お茶席ですが、お茶の心得のない人も歓迎。9月22日(土)までに申し込みが必要。詳細はNPO法人「京町家・風の会」井上さんまで。03(5)841-8004 http://www.kyo-kaze.jp/

広告掲載の
お問い合わせ・お申し込みは
京都リビング新聞社
075(212)4411 まで