

日本ブランド発信事業

エディンバラ(スコットランド)～ロンドン(イングランド)にて

和菓子

日本の四季の彩と形 その背景について発信

2017年2月

「日本ブランド発信事業」専門家

御菓子司 神楽坂 梅花亭 井上豪

【出張目的】



日本食が世界遺産として認定され世界中で和食ブームが起こる中、その一端を担う和菓子の認知度はまだ低いと感じており、画像では見たことがある和菓子が実際にはどんな文化的背景や使われ方、種類や製法、そして味わいがあるのか実演を絡めながらパワーポイントを用いて講演を行い、日本の伝統的食文化である和菓子の理解とその魅力を伝える目的で渡航いたしました。



【出張結果】

2月4日

羽田空港よりロンドンヒースロー空港に飛びそこからトランジットして国内線でエディンバラ空港に降り立ちました。2台のスーツケースにはイベントで使う餡が満載しており、着いたら重さでスーツケースが破損するアクシデントがありました。

2月5日

翌日に控えたイベントで配る為の上生菓子115個を仕込むため最初のイベント会場であるカレドニアンホテルの厨房を貸し切りにしていただき、日本より持ってきた餡を用いて上生菓子作りを開始。

7時間ほどで仕込みが終わりました。カレドニアンホテルは昔エディンバラ中央駅であった建物の一部を利用してホテルにしており、内部厨房に至る階段は昔の駅の階段そのもので往時の人々の足跡が聞こえてきそうな空間でした。昔の歴史的遺産を大切に現代にうまく生かしていく姿勢に我々も見習わないといけないと感じました。

2月6日

いよいよカレドニアンホテルのアフタヌーンティーイベントが始まります。

地元茶道裏千家の方々のお点前と三味線演奏も共演で和菓子講演会を行いお客様の目の前で上生菓子の実演を行いました。

カレドニアンホテルのアフタヌーンティーイベントは年4回程度開催されているイベントであり、文化的な関心が高い方々がいらっしゃっておりました。私が描いた1年分の上生菓子の見本絵巻物をご覧になりしきりに感動をされておりました。

ホテルの会場は広いため私が各席を回ってハサミ菊を実演してお見せし、その技に驚嘆の声を上げてしきりにカメラのシャッターを切っておりました。

実演が終わると昨日仕込んだ上生菓子の「東風」が配られ茶道家によるお点前が始まりました。

講演で生菓子の素材や製法や食べ方についてレクチャーしてありましたので皆さん黒文字で切って切り口を愉しみ、味わいながら美味しいとおっしゃられておりました。

その後、普段のアフタヌーンティーが開催され三段のケーキ台が持ち込まれ紅茶がふるまわれておりました。

その日は一日2回の講演を予定しており、会の途中で私たちは次の会場へと向かいました。

次に向かったところは、エディンバラから車で1時間30分程北上したゴルフの聖地で知られるセントアンドリューズです。

スコットランドで一番古いセントアンドリューズ大学では日本協会というクラブがあり日本に関する企画を行っております。石造りの大学構内の階段教室で61名の学生さんや関係者が参加されま

した。皆さん大変熱心に講演を聞いてくださり、質疑応答では餡の製法や新作のアイデアの生み出し方、職人として一人前になる期間はどれくらいなのか、素人でも就職できるのかなど学生らしい質問も出ました。

スコットランドでは両方のイベントに在エディンバラ総領事館の松永総領事ご夫妻も来てくださり、日本の和菓子が単なる食べ物にとどまらずアートでもあるのだと強調してご説明いただき、和菓子の啓蒙をしてくださいました。

最後にスコットランドを象徴する花「アザミ」の上生菓子を即興で作って好評を得て、手作りならではの造形の自由さを印象付けることができました。



カレドニアンホテルの厨房にて仕込み作業



自作の和菓子絵巻物の展示



カレドニアンホテルでの講演



地元茶道家の方々との共演



セントアンドリュース大学の講堂にて



間近で実演をする



スコットランドの象徴アザミを練りきりで



在エディンバラ総領事ご夫婦と

質疑応答では、日本人の繊細な季節感に対する驚きとそれを和菓子で表現する技法に驚嘆の声を上げていました。また、正確な技術習得の後にどのようにアートとしての表現技法に展開することが出来るかなどと、具体的な質問に及びました。

館を作ってみたいが、こちらの豆で作れるのかなど、自分でも和菓子を実際に作ってみたいとの要望も見受けられました。

2月7日

エディンバラ空港よりロンドン・ヒースロー空港へ飛ぶ。

翌日のイベント会場であるル・コルドン・ブルーとイースト・インディア・カンパニーの下見。夕方は現地邦人関係者との会食。

日本と西洋の食文化の違いについて意見を交換しました。

2月8日

ロンドンの日本大使館にて夕方からのイベントで配布する上生菓子の仕込みを始める。
その後ル・コルドン・ブルーの厨房をお借りして同校パティシエ部門のマスターシェフであるマシューさん等にお手伝いいただき仕上げをしました。



技術は言葉の壁を超える！



さすがのコレネさばき

18:30 より講習会を始める。90名の学生さんやマスコミ関係者らが集まり、責任者のアリエノール・コアントローさんのご挨拶の後和菓子の歴史、日本の四季が二十四の季節に分けられ、更にそれぞれを3つに分けて七十二候の気候が変化する様子を感じ取るという話、自然に抱かれているというあいまいな空間感覚を縁側や障子の例から日本人の自然観を説いていき、茶道の発展とともに育ってきた上生菓子の話から実際の実演につなげていきました。

実演では日本から持ち込んだ小豆を煮て餡の作り方を講義いたしました。

30分の実演時間をうまく利用するために事前に煮あがるくらいの豆も用意して裏ごし、水晒し、脱水まで見せて、餡の作り方の解説をしました。

その後上生菓子の実演でハサミ菊、バラ、鶯などを披露しました。

手元をカメラでモニターに写しているためあっという間に仕上がるさまを見てホントニカンタンソウニミエマス！と感嘆の声を上げておりました。

その後質疑応答に入り、「餡の作り方を学んだので実際にイギリスの豆で作ってみたいと思います。正確に形作る技術を習得した後に、どのように独自性、アートできるようになるのですか？」という質問や、「ベニバナやクチナシといった植物由来の色素はとても自然素材で素敵だが、実際に高くはないのか？」などといった食の学校ならではの質問が多数投げかけられました。

また、前席に座った取材班からは、ロンドンには多種多様な民族が住んでおり、グルテンフリーで植物性である和菓子は宗教上の理由で動物性のものが食べられない人や小麦アレルギーの人でも食べられるスイーツとして注目を集める要素がある、とのご意見も聞かれました。



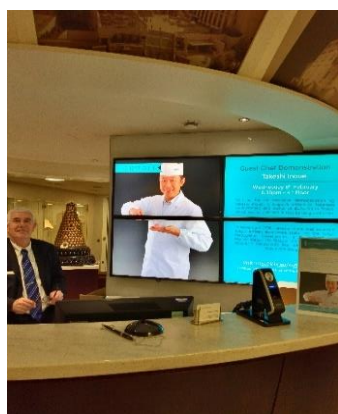
和菓子の講義



裏ごしマシンで小豆の裏ごし



アリエノールとマシューと共に



学校の玄関のパネル映し出されていた！



展示物を写メする学生さん

2月9日

19 時より世界最古の株式会社であるイースト・インディア・カンパニー(東インド会社)本店を貸し切った講演に出演。和菓子の講演と実演ののち、トップティーマスターによる紅茶と和菓子のマッチングについての解説がありました。

最初のティーマスターとの打ち合わせでは紅茶と和菓子のマッチング(味の相性)について意見を求めますので教えてくださいとのことでした。しかし、私は和菓子を食べながら紅茶の様々な味や香りを表現するというをしたことがなく、それは皆さまの前で答えることはできないとお断りました。あなたは和菓子のプロだから当然抹茶とのマッチングについては語れるでしょうからお願いしますとおっしゃりました。そもそも日本ではマッチングという方法で食事をしたり菓子を食べたりしないのですと答えました。

このマッチングについては私は別の考え方があり、日本の食べ物はマイナスの考えであり、調味料や味付けを抑えて、いかに素材の持つ力を引き出すかが求められます。一方西洋の食の考えはプラスの考えで、この調味料とこの素材、このハーブを加えてこのたれをかける。素材それぞれのハーモニーを愉しむことが西洋料理の味の成り立ちであります。

それについてくるお茶についてもお酒に関してもこの考えが成り立つ。

日本の茶の湯はお茶そのものの味わいを極限まで引き出す為の点心であり、和菓子であり、最後にお茶を飲んで初めて口の中の調味が完結する。

一方イギリスのアフタヌーンティーではまず重いサンドイッチから始まり、その重い味わいには軽いお茶をマッチングさせて味のバランスを図ります。

そして最後に軽いケーキには渋めの重い紅茶をだすそうです。これがマッチング。

ですのでケーキを一口、紅茶を一スリというようにハーモニーを愉しむのです。

この日この店の 24 種類の紅茶の中から煉りきりにマッチングの良いと思う紅茶をティーマスターがチョイスしてくださり、皆で試飲しました。

一つ目は「キャンベル・ダーズリン」。6 月に二番ヅミした茶葉で、甘い香りとスパイシーな刺激と魅惑的な渋みが最後に来る。

二つ目は「熱帯雨林ランビニ」。スリランカのセイロン島産でリッチでスムーズな飲み心地と最後にキャラメルのような複雑な香りがする。

三つ目は抹茶。このイースト・インディア・カンパニーでは抹茶や煎茶や玉露も売っている。いずれも静岡産だ。静岡の服部さん特製のお茶であるようだ。

抹茶の点て方については濃茶は練ると言って泡立ってないのです。

まだまだ日本のお茶の普及の余地を確認した次第です。

お抹茶は置いておいて、紅茶と煉り切りのマッチングについては会場で意見が割れて、私はダーズリンの渋みが後味すっきりと感じましたが、紅茶に詳しい会場のお客さんは 2 番のセイロンが和

菓子の味とのハーモニーを醸し出して良いと答えておりました。お茶会などではなく単に甘いものを何か飲み物と合わせて楽しむという観点では紅茶でもコーヒーでも番茶でも好きな飲み物を合わせて味わいながら最後はほっこり楽しいひと時を過ごす、これが一番のマッチングなのではないかと思うようになりました。



ティーマスターとの打ち合わせ。いくら日本人でもお茶の解説は私にはできないと通訳してもら

イースト・インディア・カンパニー本店のセンターテーブルに展示させていただきました



和菓子講演



色の三原色の話



白いハンカチから鳥が飛び出します！



皆さんの前でチョコチョコキ



紅茶のテイスティング



イースト・インディア・カンパニーのバイヤーさん

【まとめ】

今回の事業では多くの皆様に実際に和菓子を作るところを目の前で見させていただき、和菓子の文化的側面や茶道とのつながり、種類や素材に関する話を短い時間でざっと説明いたしました。

写真や画像では見たことがあり、なんとなく認識していた和菓子という食べ物を実際に味わい、その側面を理解して大変興味がわいてきた様子を伺えました。

特にグルテンフリー、ロウファット、植物性であるスイーツということが慢性的な肥満の多い現代のイギリスの方々にとって大いに魅力的な食べ物に映った印象を受けました。

日本においては和菓子の根幹である四季に沿った意匠や文化的なテーマに基づいた菓銘などはとても重要視されていますが、そのようなことよりも食べ物としての和菓子の魅力に引かれた印象を持ちました。

イギリスにある豆を煮て和菓子造りに挑戦してみたいとか、ロンドンでは生菓子を買うことが出来ないで自分で作ってみたいといった意見が多く、ヘルシーフードとして気軽に和菓子を食べたいといった需要が多いと感じました。

また、最後に伺った紅茶のイースト・インディア・カンパニーでのマッチングの講座でも、日本では和菓子はお茶とマッチングといった食べ方ではないが、元来日本の食べ方は口中調味であり口

の中で様々な食材を混合して主食のコメを味わうのであるから、菓子においてもそのような食べ方をしても何ら問題なく、むしろその方が自然な食べ方であるということに気が付かせてもらうことが出来ました。

お茶に限らずコーヒーでも紅茶でも中国茶でも気軽に食べ物として和菓子と取り合わせて「愉しむ」ということが最も大切なことであることにいまさらながらに気がついた次第です。

最後に、今回の事業で出発前に数か月に及び海外担当者との交渉に尽力くださった外務省の方々、現地で親身にアテンドしてくださった在エディンバラ総領事館の方々、そしてこの事業を企画して私をイギリスに招いてくださりサポートしてくださった在英国大使館の方々、付き切りで通訳をしてくださった訳者の方々、見知らぬ日本人に厨房を貸してくださったホテルの方、沢山の試食用上生菓子の製造をサポートしてくださったコルドンブルーのシェフ、重たいあんこ満載のスーツケースを持ってくださりスムーズな移動をしてくださったドライバーの方、大変お世話になり感謝しております。ありがとうございました。この場を持って御礼申し上げます。

【参考リンク】

外務省「日本ブランド発信事業」

http://www.mofa.go.jp/mofaj/p_pd/pds/page22_001100.html

御菓子司 神楽坂 梅花亭

<http://www.baikatei.co.jp/>