

21世紀の調理室

て大いなる意欲を示した。今後卒業生、地域住民を対象とした多様化調理システムの公開講座も増やす予定であ

る。なお、ご理解ご協力を賜りました、本学理事長・学長、トーヨーキッチンの皆様に謝意を表します。

新 刊 紹 介

中山圭子 著

「和菓子ものがたり」

(四六判 262 ページ 定価 1,800 円, 新人物往来社)

季節を先取りした美しい和菓子と一服の茶は、多忙な現代社会における清涼剤であろう。また、人生の折節の祝いに添えられる和菓子の彩りは、人生の飾りそのものようでもあり、豊かさを感じさせるものでもある。そして、それぞれの菓子には、遠い時代からの歴史と何らかの秘められた意味があるものも多い。

和菓子専門店で勤務している著者は、実に楽しんで書いているように見える。美しい花びら餅は、平安時代の新年の歯固めの祝いの行事に源を発し、菱花びら(菱葩)を経て現代の形になったという。菱花びらはいまでも宮中賢所のお供えとして用いられ、元旦の宮

中参賀者に配られている。この菱花びらには中国の陰陽道の影響がみられ、菱の方形と花びら(梅の花)の円形の合体は、天地、宇宙の象徴であるという。そのほか、草餅と厄払い、嘉祥の儀のいりどり、錦玉の魔法一寒天、など多くの和菓子の美しさと意味は読み物として楽しい。

本書の後半にある菓子十曲屏風のなかでは、形、色、音、香、味、知、巧、美、季などの面から和菓子を分析している。読後、和菓子が輝いてみえる本である。

(下村)