

記録

35ミリ

カラー／26分

日・英・仏・西・独・
葡・伊・タイ・アラビ
ア・インドネシア・露
語版

■企画

株式会社榮太樓總本
舗

スタッフ

■製作

村山英治
高島道吉

■脚本

松川八洲雄
村山英治

■監督

村山英治
米内義人
木塚誠一

■撮影

木塚誠一

■照明

菱沼誉吉

■音楽

間宮芳生

■編集

沼崎梅子

■助監督

篠原 茂

■解説

久米 明
鈴木敏郎（英語版）

文部省選定

優秀映画鑑賞会推薦

第16回東京都教育映画コンクール金賞

第9回日本紹介映画コンクール銀賞

第20回毎日映画コンクール教育文化映画賞

第4回日本産業映画コンクール奨励賞

第10回サンフランシスコ国際映画祭ゴールデングレイト賞

第1回アジア・アフリカ映画祭出品

東宝配給 ソ連劇場配給

1965年キネマ旬報文化映画ベスト・テン第7位

〔監修〕

岡田 譲

守安 正

辻 嘉一

和菓子は、手作りの工芸品のような趣があるが、口腹を満たして消えてしまうから工芸品と違って後に残らない。映画は、和菓子の歴史をたどりながらその独特の世界を描いた。また、古い暖簾を誇る京菓子の店から、へら一丁で四季折々の和菓子の情感を作り出す菓子職人の手わざの見事さ、縁日の市にでる昔なつかしい子供のオモチャ菓子など、現在では消え去ろうとしている貴重な姿を映像に収めている。当時「和菓子にも立派な美術史がある」と評された。



遠い昔、私たちの先祖にとって菓子といえば、果物（くだもの）のことだった。農耕時代になってはじめて餅や干飯（ほしいい）が生まれたが、菓子らしい形を知ったのは、奈良から平安時代初期になって中国の菓子が入ってからである。当時の人々は“物の形をつくり

たるくだもの”と感嘆している。この唐菓子（からくだもの）を真似て、日本の菓子も例えば椿の葉の間に餅をはさんだ椿餅など、今の和菓子のもとの形を生んだ。

和菓子がそこまで進んだ時、茶が登場する。喫茶の風習が一般に広がると、餅菓子類や、料理から生まれた蒸し羊羹、新たに中国から渡来した饅頭が菓子として発達する。そこへ、近世初頭にポルトガルの商船（南蛮船）が、カステラ、ポーロ、アルヘイトウといった珍しい南蛮菓子をもたらした。

南蛮船は途中のマカオから大量の砂糖も仕入れてきた。和菓子はここで原料、製法ともに南蛮菓子から大きな影響を受ける。砂糖が菓子の原料になり、蒸し羊羹から練り羊羹が発明され、饅頭が塩餡から砂糖餡になったのも桃山時代から江戸初期にかけてである。

和菓子の急激な発達ぶりは、江戸初期に京都の御所に納めた通帳（かよいちょう）からうかがえる。饅頭、羊羹、煎餅、落雁、カステラ、カルメイラ、その他合わせて18種もある。甘い菓子をえて、茶の湯も流行した。この茶の湯の発達とともに和菓子は、食べる菓子から味わう菓子にまで高められた。京の都では、菓子は上流社会の間で、季節とともにその形をも味わう、風流の菓子として珍重された。

それに対して、新たに政治の中心になった江戸では、武家、町人から下層へと菓子は大衆化の道をたどる。桜餅、大福餅、金つば、草加煎餅などは、“花より団子”と、上品な菓子よりも腹もちのする菓子を喜んだ江戸の庶民気質（かたぎ）が生んだ代表的な菓子である。甘い饅頭や羊羹も人気があって独特の発達をする一方、江戸は駄菓子の本場ともなった。駄菓子はその土地土地の原料で作られ、形は不器量でも、噛みしめると独特の味があった。

さて、現代の和菓子だが、現代の特徴は何といっても機械化、量産化であろう。京で発達した上菓子も、今ほど誰の手にも入りやすくなった時代もない。

西洋の人びとが人を訪ねる時に花を持っていくように、日本人は手土産といえば菓子である。それは私たちの気持ちを相手に伝える優しい〈ことば〉であり、また、茶とともに日本人の生活の潤いにもなっている。日本茶とともに味わう和菓子の味は、日本人にとって紅茶とケーキでは味わえない深い味がある。それは、遠い祖先の記憶につながる民族独自の感覚であろう。

