

# Wayo Women's University Museum

## 木型と和菓子

## Wooden Molds and Japanese Sweets



英語・英文学類 3 年

佐藤綾子 重松奈々

Ayako Sato

Nana Shigematsu

2011.4.25

# 木型の由来

## The Origin of **Wooden Japanese Molds**

木型は江戸時代に発祥した。菓子木型は、和菓子職人が存分に腕を振るって美しい菓子を作るための道具。四季の風物を様々に彫り込むことによって、木型自体を美しい表情にしている。



**Making Japanese sweets with wooden molds began in the Edo period. The wooden molds are well-devised traditional tools for confectionary craftsman to make beautiful sweets. The wooden molds themselves have beautiful expressions with various carvings of the four seasons, lucky patterns, and so on.**

# 和菓子の意味

## The Meaning of Japanese Sweets

鯛や宝尽くしの型からつくられた菓子は祭礼に多く利用され、祈りと感謝する心の象徴であった。真っ赤な鯛の落雁は、魔よけのまじないであった。



The sweets made by the wooden molds , such as sea breams and precious treasures , were often used at happy and lucky festivals in the Edo period. Those sweets symbolized people's gratitude and pleasure with life. Rice-flour cakes shaped like bright red sea breams were believed to have power against evil .

# 木型による和菓子の作り方

## How to Make Japanese Sweets with Wooden Molds

木型職人は種々の彫刻刀で図柄(魚、花など)を彫り、左右対称の木型を作る。木型2枚の間に材料(砂糖や餡)を入れ、抜き出す。木型は、和菓子の美味しさを引き出すために、重要な役割を果たしている。



To make a variety of Japanese sweets shaped like birds, fish and flowers, confectionary craftsmen, first, make symmetrical wooden molds of these patterns using big and small chisels. They put ingredients such as sugar and bean jam in the wooden mold and then a beautifully shaped sweets comes out. Wooden molds play an important role in making delicate shapes of Japanese sweets.

# 現代の木型職人

## Today's Craftsmen of Wooden Molds

全国的に木型職人は、減少の一途をたどっている。しかし、彼らはその仕事を天職と信じて、木型一つひとつに技術とアイデアのすべてを注ぎ、魂を込めてつくっている。木型職人は方寸の木型の中に宇宙を表しているのである。

**The number of craftsmen is decreasing throughout Japan, but they are trying hard to put their heart and soul into each wooden mold, believing it is their duty to preserve their techniques and ideas in making them. They all try to express the whole universe in these small wooden molds.**



# 和菓子とは Japanese-style Sweets

和菓子は日本の伝統的製法で作られる菓子のこと。茶道において薄茶や濃茶に添えて供される伝統のなかで、味覚だけでなく、見た目の美しさも追求されてきた。



**Japanese sweets are made through a traditional Japanese manufacturing process. People usually eat them with green tea or powdered green tea during tea ceremony. Not only the taste, but also the beauty of the shape is very important.**



# 和菓子の分類

## The types of Japanese Sweets

和菓子は大きく2タイプに分類される。水分量20%以下の和菓子を干菓子、40%以上の和菓子を生菓子という。

Japanese-style sweets are generally classified into two types. Dry sweets contain 20% or less moisture, while wet sweets contain 40% or more moisture.

春



夏



秋



冬



# 干菓子

## Dry Sweets

水分の少ない乾燥した和菓子の総称。粉状の材料を成型して作る和菓子を総称することもある。日持ちがよく、色とりどりの形につくられ、正月やひな祭りに多く用いられる。



**Dry sweet is a generic name for dry Japanese-style sweets. It also denotes dry pieces of sweets made of powder. Having a long life and pretty color, they are often bought during the New Year's holidays and Girl's Day in March.**



# 参考資料

- <http://www.nhk.or.jp/nagano/teshigoto/100907.html>
- <http://www.yamagatau.ac.jp/information/tenji/higashi/higashi-syoukai.html>
- <http://www.tousuika.com/pdf/rekisi2.pdf#search='木型和菓子歴史'>
- <http://www.wagashi.or.jp/top.htm>

