

武蔵野美術大学の民俗資料室ギャラリーで開催中の菓子型展を観てきました。



- 『菓子型の造形 - 職人の技と美 -』展 東京都小平市 武蔵野美術大学・民俗資料室ギャラリー にて 2015年11月28日まで開催中。

館蔵の「渡邊菓子木型コレクション」の和菓子製作木型 350点ほどのなかから抜粋した 200点ほどの展示です。小さな会場ながらも、菓子木型職人の製作工具、下絵図、菓子木型が、木型の型の分類・題材の種類などに添って解りやすく展示されています。

菓子木型に材料を詰めて抜いたものが和菓子となります。

そのため、木型製作では作られる和菓子の形態を見越して、真逆に彫り進んでいくことになります。

木型自体が、当然ながら木版画のように左右が逆になるばかりではなく、菓子の厚みそのまま彫りの深さに通じます。

私達が立体を生み出す方法としては、肉付けしてかたちを造る彫塑や、塊を彫り削り立体を造る彫刻などが一般的ですが。抜き木型の場合は、立体としてかたちを造る方向性 **<凹から凸を削る>** がまるで異なります

また菓子木型は、装飾としての複雑な意匠とともに、商品として用いる菓子材料の秤量が厳格に規定されています。それを踏まえて彫る技術は、今回の副題にある「職人の技と美」を真に体現した世界といえます。

会場に一堂に並べられた和菓子木型。

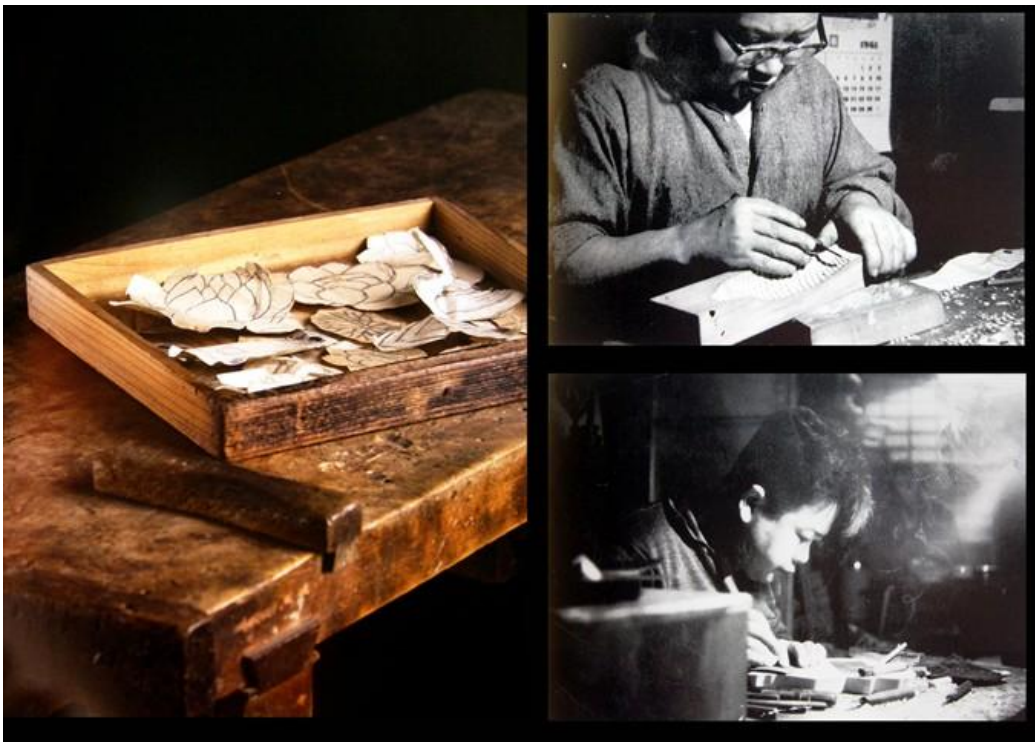
和菓子のなかに込めた四季折々の風物・動植物・寿ぎものなど、いずれも日本の伝統文化の豊かさを感じさせるものばかりです。

その繊細で洗練された緻密な彫りは、職人技の粋の結晶で、その見事さには、唯々息をのむばかりです。

会期中には限定品ながら、今回展示の和菓子木型で作った展覧会オリジナル落雁が販売されています。

wagashi asobi 謹製の「ハーブのらくがん」で、紅茶にもあう爽やかなローズマリー風味のおかめに、甘酸っぱいいちご味の鬼の組み合わせという凝ったものです。

現代風の味覚に合わせたちょっとした遊びこころも微笑ましく、菓子のもつ“めでたさ”や“土産物”に適った演出です。



- 本展の「渡邊菓子木型コレクション」の、渡邊三次郎(父:上)、渡邊俊夫(子:下) の木型製作の様子。 \*

[<図録より>](#)

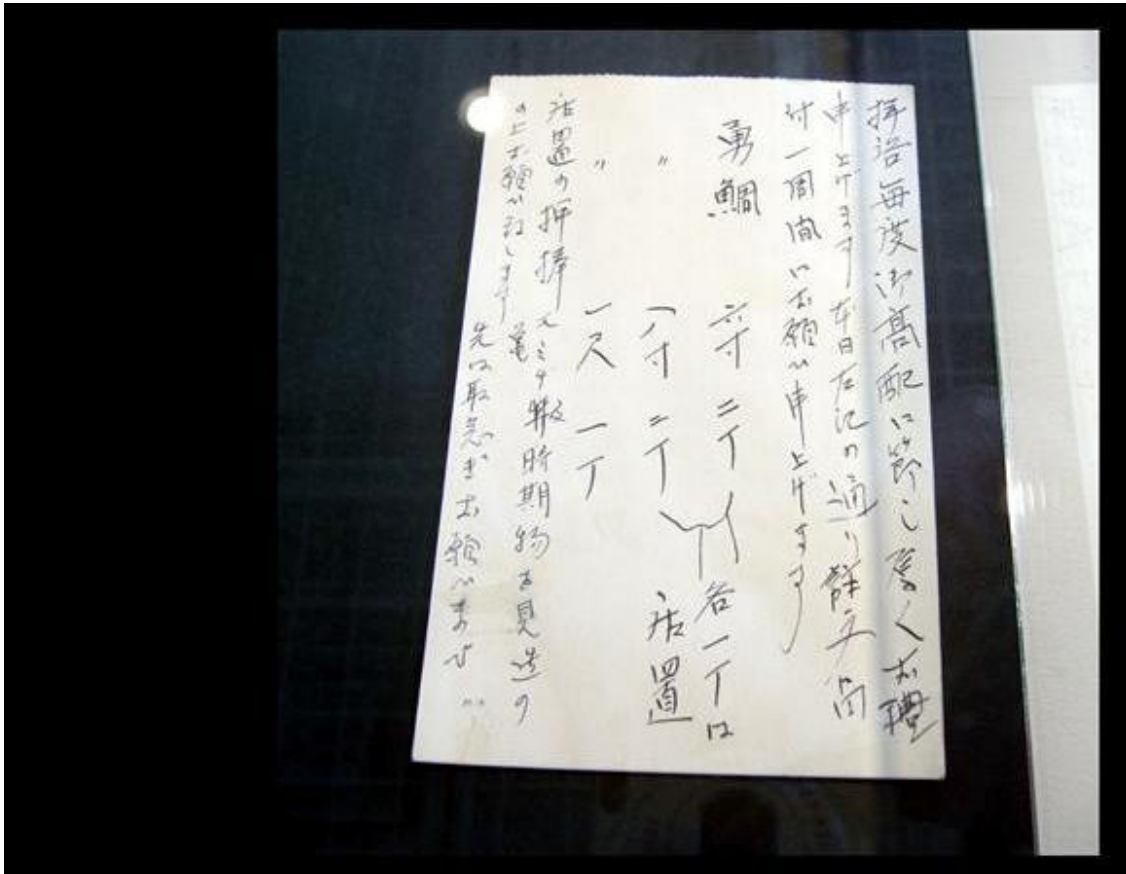
東京の菓子木型職人については組合などがなく記録がほとんど残っていないために詳細を知ることが困難です。型惣派、馬嶋派、配野派といった職人の一派があり、明治―昭和初期にかけての最盛期には型惣派、馬嶋派それぞれから出た職人に 30 人前後の職人がいたといわれます。

その多くは戦中戦後の混乱をきっかけに離職廃業し、昭和 30 年前後にはこのコレクションの両氏を除くと木型職人は 3、4 人、しかも木型のみで生計をを立てていたのは 1 人という状況でした。

既にこの時期より木型職人にとっての受難の時代を迎えており、現在では日本全国で現役の木型職人は 5、6 人しかいないとされています。

和菓子の世界にも、他の諸職同様に、そのための道具を作る職人がいなくなる状況に危ぶまれています。





- 菓子木型の下絵と、注文の葉書。

菓子木型の図案は、菓子屋から詳細な注文がある場合と、見本となる型より写し同じものを作る場合がある。一方で、「鯛」や「松」といったモチーフと大きさだけ伝えられ木型職人に一任される場合もあった(\*この注文葉書のケース)。

そのため、木型職人は古典的なものから独自なものまで様々な図案を考え注文に合わせて、それらを参考にしていた。



● 菓子木型の分類 \*＜図録より＞

展覧会では菓子木型の意匠と、その構造の二面のくくりで展示されていました。  
部材を微妙に宙に浮かせて撮られた図録の写真が美しく、\*写真・解説は図録のものを掲載しています。

抜き工程の利便性を計ったり、立体感をもたすために菓子木型にもいろいろな種類があるのがよく解ります。

■ 割型                    <上左>

高さのあるものや、側面に模様をつける際などに使われる型。  
型を割って菓子を取り出すことから、このように呼ばれる。

■ 打ち出し型            <上右>

主に落雁とよばれるような干菓子を作るための型。  
木型の底を叩いて成形した菓子を打ち出すことから、このように呼ばれる。  
彫られる図案の種類や数は、型によって様々である。  
また、材料を詰める際に表面をこすため、木型がすり減りやすい。  
そこで、彫りを浅くして上にもう一枚木型を乗せたものもある。  
これは菓자에厚みを出すためでもある。

■ ツキ棒                   <中左>

先端に図案が彫り込まれており、これを押しつけて菓자에模様をつける。  
側面を使って、菓子の成形にも用いる。  
三角ヘラともいう。

■ 一枚型                   <中右>

練切や羊羹でできた木地を押しつけ、木型の図案を転写して使う型。

■ 二枚型                   <下左>

中に餡が入ったような、比較的大きな干菓子を作る際に使われる型。  
練切や饅頭などの成形に使われることもある。  
図案が彫り込まれた面をツラ(面、ダイともいう)、菓子の土台になる部分の型を下司(上枠ともいう)という。  
ツラと下司はダボ(センともいう)と呼ばれる竹でつながるようになっている。

■ 三枚型 <下右>

表裏が同じ模様になるような立体の菓子を作る際に使われる型。

両面型・合わせ型ともいう。

片側に中下司と呼ばれる型を乗せ、材料を詰める。

中下司を外すと、その分だけ材料が盛り上がり残る。

そこにもう一方の木型を合わせると、残った部分に木型の模様がつく。



- 「蓮花」 割型 197×77×72 ミリ。 \* <図録より>



- 菓子木型より実際につくられた美しい和菓子や、シリコン樹脂で木型より忠実に型取った精密な菓子模型が併せて展示されています。

真っ白なシリコン樹脂の菓子模型は細部のひとつひとつを精密に型取っており菓子の造形が解りやすいです。また和菓子の材料を詰めて型取った実物の和菓子のほうは、微妙な彩色の具合や練り粉の柔らかさを感じさせ、日本の菓子は、その味覚と同時に見て愛でるものでもあるという側面を強く感じさせます。

木型の凹と菓子の凸、並べてみると両者の関係がよく解ります。



■「丸鯛」 <上>

鯛は「おめでたい」の語呂合わせもあり、祝儀の魚としては最も一般的な意匠といえる。

現在とは異なり鮮魚を用意するのが難しかった時代には、持ち運びや保存の面で便利な落雁の鯛は、砂糖の貴重さも相まって広く好まれた。

■「磯千鳥」 <中>

月に向かって飛ぶ千鳥をイメージして作られた。

まず一番彫りの深い千鳥の部分に粉を詰める。

その後、波頭の部分に白い粉を置き、それがくずれないように波の部分に青い粉を詰める。

最後に黄色く色づけした粉を詰めて、型から抜く。

こうした配色を色差しといい、菓子職人の技術が現れるところでもある。

この菓子では、波頭が白く泡立つ様までしっかりと表現されている。

このような彫りの浅い型で細部まで表現することは非常に難しい。

材料：砂糖、デンプン、寒梅粉(餅を白く焼き上げて砕いた粉)、水。 菓子製作：株式会社 虎屋



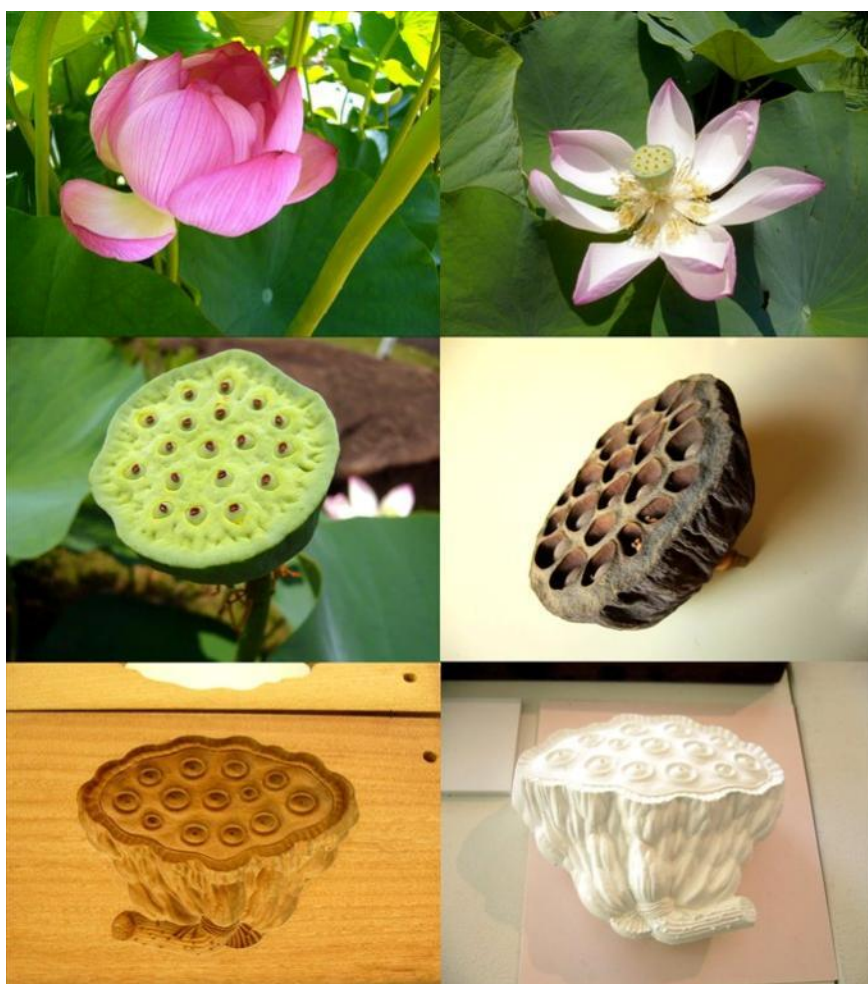
- 『モース・コレクションの和菓子』 明治期 アメリカ セーラム、ピーポディー博物館所蔵。

こちらは明治10年より3度に渡り来日した、エドワード・シルベスター・モース(大森貝塚発見で有名)のコレクション。

庶民の暮らしや心根に魅せられ、当時の日本の多彩な品々を「記録」としてアメリカに持ち帰ったものが「モース・コレクション」。蒐集された食品の実物にも、お茶、海苔、イナゴの佃煮、金平糖や、この写真の砂糖菓子などがあり。菓子木型にも「蓮」の二枚型や「福面」の打出型などが見られます。

現代までも連綿と続く和菓子の世界、伝統を継承して昔とまるで同じ菓子はみるものの、色味は若干あせているものの、明治時代の実物の菓子が一切崩れもせずに現存していることは驚異に値します。

2013年の江戸東京博物館 開館20周年記念特別展『明治のこころーモースが見た庶民のくらしー』で、モースが蒐めた様々なもののなかでも、やはり本来残ること自体がありえない、こういった食品が見られ、博物学の側面に触れて面白かった記憶があります。



- 実物と瓜二つ、「蓮実」の菓子木型。

冬枯れして折れた茎の表情まで寸分違わず見事に描写された蓮の実。思わず、実物の蓮の実を持ってきて見比べてみました。

## ■ 蓮

泥水の中から生じて美しい花を咲かせる姿から、仏教では仏の知慧や慈悲の象徴として様々な意匠がみられる。そのため、蓮の花を象った落雁も仏事にちなんで用いられることが多い。花以外にも実や葉、花卉もモチーフとして使用される。落雁としては不祝儀と強く結びついているが、蓮の実や根・澱粉を使った菓子もあり、和菓子にはなじみの深い植物でもある。

上記の図録の解説にある通り、仏事の影響下、盆の仏壇への供え物の砂糖菓子(落雁)として「蓮」は定番だったのか、お供え後よく貰いました。セロファンで包まれた、ピンクや緑と少々ダキツイ色挿しされた大ぶりの菓子は、妙に毒々しくて。まるで砂糖の塊のように甘く、子ども心にも食べ飽きて持て余したものです。

子ども時代は、上品な干菓子や和菓子など食べたことがなく。和菓子というとそのような「蓮」の菓子のことだと思っていました。多分それは、今回の展示で取り上げられた職人の菓子木型によって丹誠込めて作られた菓子ではなく、機械によって量産的に型成形されたものなのではないでしょうか。

郷里では、蓮といえば蓮根を食べるしか知りませんでした。台湾や東南アジアを旅してみて、蓮の実を砂糖漬けやかき氷の具材にしたりと美味だったのを覚えています。またベトナム茶には蓮の香を移した茶葉もありますが(どことなく夏に子どもが遊ぶビニールプールの味がする)、そちらは慣れるまで結構時間がかかったものです。

極めつけはベトナムの蓮の実の中の新芽のみを集めたお茶で、そちらは低温で上手く入れると、薄くも鮮やかな緑色(まるでバスクリンや、金魚の水槽で使う予防薬アクアフラビンを薄めたような鮮やかさ)で、しかも甘露のような爽やかな甘さのお茶です。まさしく極楽至上このうえないお茶ですが、同時に十数秒経ると苦味がどんどん増してくるという気難しいもの。常世にあっては天上世界を夢見るのも、ほんの一瞬の夢・幻しかといった不思議なものです。

はなしが、すっかり菓子より逸れましたが、菓子も茶あって相極まるものなのかも知れません。この度の菓子木型展を観て。日本人の生活やところに潜む情景を、様々な意匠で表現した和菓子と、それを支える職人の世界に敬意を表したいと思います。

2015年11月9日(月) 16:30~18:00 に、**展覧会のトークイベント**(参加無料)「**和菓子のデザイン**」が、武蔵野美術大学 美術館ホール にてあります。和菓子の意匠や命名についての講演です。 [https://twitter.com/mau\\_m\\_l](https://twitter.com/mau_m_l)