

四季折々を表現した極上の和菓子

京都、松江と並び日本三大和菓子処として知られる金沢。ここでは多くの和菓子店がそれぞれに工夫を施した上生菓子をつくっており、略して「上生」とも呼ばれる。全国で上生菓子は創作されているが、金沢には店頭販売をほとんどせず注文でしか受け付けられない店もあるほど上生へのこだわりが強い。金沢では加賀藩が茶の湯を推奨したことから、今日に至るまで茶の湯が息づいており、上生がふるまわれる「濃茶」と干菓子が出る「薄茶」という茶席がそれぞれあちこちで開かれている。

上生菓子とは和菓子の用語で、その名の通り上等な生菓子のこと。元禄年間(1688～1703)後半に京都から発祥し、全国へ伝わっていったと考えられる。山水や花鳥などの自然を和菓子で表現したものが多く、忠実に花などを再現したり抽象的なデザインにまとめたりと決まった形があるわけではない。味はもちろん、その形の美しさも和菓子職人の腕の見せ所となっている。

多様な形・色を表現するため使う素材もさまざま。色をつけた練り切り(白あんに求肥などを混ぜたもの)のほか、中に入れるあんも多彩で、ようかんや寒天なども使う。あらゆる材料をフルに活用した和菓子職人の技の結晶といえるだろう。季節に応じて形を変えた上生は、食べるのがもったいなく感じられるほどかわいらしい“芸術品”。もちろん味も見た目を裏切らず、上品なものに仕上がっている。

注文を受けた和菓子店は茶席の趣旨、季節などを考慮した上で指定数をつくる。近年は季節の和菓子として店頭でも購入できる店も多い。



上生菓子の一例



上生菓子の詰め合わせ



春の上生菓子の一例

メモ 近年は上生菓子を仕入れる和風喫茶店もあり、茶と一緒に提供される。さらにイートインできる和菓子店もある。店頭販売もしているが、生菓子なのでその日のうちに食べたほうがよい。兼六園内の時雨亭では、時期に合わせた上生を抹茶と一緒にいただける。また兼六園近くの石川県観光物産館では職人指導のもと和菓子づくり体験を受け付けており(当日受付も可能)自分で実際に上生菓子をつくることが可能だ。

問い合わせ先 石川県菓子工業組合 TEL076-221-8366

<http://www.kashikaikan.or.jp/>