

63. 落雁（打ち菓子）

茶文化とともに発展し生活に溶け込んだ伝統菓子

加賀藩では、初代利家・2代利長は千利休の直弟子、5代綱紀のときには千家の千仙叟宗室（せんそうせんのそうしつ）を茶道茶具奉行として招いたように、藩を挙げて積極的に茶の湯を推奨していた。その流れをくむ金沢のまちは今に至るまで茶の湯が盛んで、茶席で提供される和菓子の文化も自然と発達してきた。

上生がふるまわれる「濃茶」と干菓子が出る「薄茶」という茶席があり、この干菓子の中でも最もポピュラーなのが「落雁」だ。米の粉を煎って砂糖と混ぜ、型で押し固められたこの菓子は全国でつくられているが、金沢には落雁を看板商品にする店舗があるほど深く生活に溶け込んでいる。金沢でこれほどまでに発展したのは、茶席の多さに加えて浄土真宗の浸透が貢献している。仏前の供え物として一般的なことから需要が多く、落雁店を支えていたと考察される。

落雁は干菓子だが「生落雁」といってしっとりしたタイプもあり、通常の落雁と比べてあまり日持ちはしないが生菓子のような食感を楽しめる。

金沢の和菓子店は今も多様な落雁をつくっており、藩政期からその姿形を変えないもの、花鳥風月を表現したもの、米ではなく麦を使ったものなど実にさまざま。さらに、ようかんやあんこ、すはまなどほかの食材と組み合わせた創作菓子もある。



色とりどりの美しい落雁



生タイプの落雁の一例

メモ 基本的に通年取り扱っている。生タイプはあまり日持ちがしないが通常の落雁は数カ月もつ。

問い合わせ先 石川県菓子工業組合 TEL076-221-8366

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