

雛壇飾りに彩りを添える砂糖菓子

金沢の雛飾りに欠かせない和菓子「金花糖」。これは鯛やサザエ、ハマグリ、たけのこ、ナス、桃、キュウリ、ブドウなど1年の海山の幸を模った砂糖菓子で、お雛様に添えられる。その発祥には諸説あるが、江戸時代南蛮菓子として長崎に伝わったとされる金平糖の影響を受けて作られるようになり、全国各地に菓子として定着したといわれる。金沢では、安政3(1856)年に13代加賀藩主前田斉泰への献上品として作られたのが始まりという。贈答用に用いられることが多かった金沢では、大ぶりで豪華な飾り菓子に発展していった。

その作り方は、まず白双糖を煮詰めて木型(桜材)に流し込み、すぐに中の砂糖蜜を鍋に戻す。型に着いた砂糖が冷えたら、中が空洞の砂糖菓子が出来上がる。それらを、よく乾燥させて着色するというもの。菓子は薄く白く仕上げると、色着きや日持ちがよくなる。

かつて10種類以上あった金花糖のうちサザエとたけのこを模したものには、特有のニッキの香りがあった。これはニッキの茶色を色素として利用していたため。懐かしく感じる人も多いが、色素技術が発達した昨今ではあまり使われていないようだ。

飾り終えた金花糖の使い方は、煮物など料理の味付けが一般的で、小さく刻んでアメのようにほおぼったり、コーヒーに入れたりしてもいい。砂糖がまだ高価だった時代には、半紙に包んで近所に配られたりもしていた。かつては婚礼のときにも引き出物として使われていたが、近年はあまり見かけなくなっている。

なお金沢では、雛祭りを3月3日から一月遅れの4月3日に祝うこともある。



金花糖の一例



形は実にさまざま



魚を模したものもある

メモ 市内菓子店では金花糖の製造に力を入れている店もあるが、店によっては取り扱っていないこともある。販売している場合も1月初旬から5月頃までに限られる。

問い合わせ先 石川県菓子工業組合 TEL076-221-8366

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