

参加大使:奥山祐さん(向島東中学校1年),佐藤彬子さん(西京高等学校附属中学校1年),平居珠実さん(京都女子中学校1年),福岡はるさん(桂小学校5年),松尾真彩さん(音羽中学校1年)

**京**都の長い歴史や文化の中で生まれ、発展してきた「京菓子」。そこには四季折々の季節が表現され、味覚だけでなく、視覚や嗅覚でも楽しませてくれます。今回大使たちは、2月に「京都ミュージアムロード」の体験企画として京菓子資料館で開催される、春の京菓子づくりなどを先取り体験しました。

**春**の訪れを感じる梅や桃をテーマに、職人の栗城さんに教えていただきながら、「桃の花」「引千切(ひちぎり)」「北野の春(きんとん)」の3種類の京菓子づくりに挑戦しました。



左から桃の花、北野の春、引千切

初めに栗城さんの実演があり、一工程ずつ丁寧に説明を受けた後、実際に作りました。京菓子は、あんに小麦粉を混ぜて作る「こなし」と呼ばれる生地を使います。これを薄く延ばしたり、丸めたりしながら少しずつ形を整えていくの



ですが、これが見た目以上に難しく、大使たちは「上手いかない!」と苦戦していました。また、栗城さんから「日によっては1日1000個以上作ることもあります」と聞かされた大使たちはびっくり。1個作るのがどれだけ大変なことかを感じた大使たちには想像も

できない数。熟練された職人技のすごさを実感したようでした。

続いて、展示室で学芸員の長野さんに解説いただき、和菓子の歴史について学びました。奈良~桃山時



代に国外から伝わった菓子の影響を受けつつ、江戸時代には日本独特の和菓子が大成したとのこと。大使は「和菓子の歴史が学べて良かった」と話していました。

大使作の京菓子!



大使作の京菓子!



また、ここにはきれいな花も展示されているのですが、何と全て砂糖などの菓

子で作られています。その見事な職人技をぜひ一度ご覧ください!



お菓子で作られた「松竹梅」

1階にある茶席に移動し、最後はお抹茶と上生(じょうなま)菓子をいただきました。大使たちは、作って、学んで、食べて、京菓子をより身近に感じていました。