

令和4年11月17日

東京都渋谷区代々木3丁目24号3号  
全国和菓子協会

## 解 説

### 登録無形文化財「菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）」

令和4年（2022）11月17日に「菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）」が、登録無形文化財となりました。以下はその内容と解説です。

#### はじめに

昨今「食文化」という言葉が大きな注目を集めています。

「食」は生きるために必要な食糧を含めて、日本ならではの食の形態などの文化を形成していますが、その中に在って和菓子は日本人の生活文化の中で生まれ親しまれて日本人の「食文化」の一翼を担うものとして受け継がれてきました。

書画、彫刻、建築などの文化財は形のあるものとして受け継いでいく事が可能ですが、和菓子はその時、その場で消費されると共に形を失ってしまうものです。

その和菓子が文化として継承されていくためには、その時代、時代に生きて受け継がれていかなければなりませんので、製造技術の継承が大切です。

和菓子には、茶席で用いられる生菓子や干菓子をはじめとして団子、大福、饅頭など数多くの種類がありますが、中でも「菓銘をもつ生菓子」は召し上がる方々に季節の移ろいを感じて頂く菓子として、ご愛顧を頂いています。

その「菓銘をもつ生菓子」が無形文化財に登録された事は、和菓子の文化と伝統が認められた事に他ならず、大へん誇らしい気持ちであると共に、伝統の技を継承していく責任の重さを感じているところです。

#### 「無形文化財」登録の要件（官報告示）

○名称 菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）

○登録要件

1. 餡づくりに最適な豆類を煮熟した後に、表皮部分を取り除いて餡粒子を取り出し、糖を加えた上で加熱し、こし餡を製造する。
2. こし餡を用いて生菓子づくりに適した加工餡を製造する。製法は次のいずれ

かとする。

- ①こし餡に、薯蕷又は求肥を加えたものを、加熱して練り上げる（煉切）。
- ②こし餡に小麦粉若しくは米粉又はその双方を加えたものを、蒸した上でこねる（こなし）。

3. 加工餡を用いて季節の風物・習俗を手技により表現する。
4. 菓銘は伝統的な命名法に基づくものとする。

#### ○保持団体

全国和菓子協会の下部組織として存在する「優秀和菓子職会」をわざの保持団体とする。

- ・名称 全国和菓子協会 優秀和菓子職会
- ・代表者 細田 治
- ・事務所の所在地

東京都渋谷区代々木3丁目24号3号  
新宿スリーケービル8階 全国和菓子協会内

## 解 説

登録要件に掛かっている1～4の一連の製造技術と菓銘を付す事が、登録無形文化財として認められた事です。その内容について以下に解説します。

### 1、こし餡の製造

小豆やインゲン豆を原料とする「餡」は、東アジアを中心とした地域で日常的に食されていますが、豆類の種皮部分を取り除いた「こし餡」の製造は日本独特の物であり、永年に亘って培われた技法です。

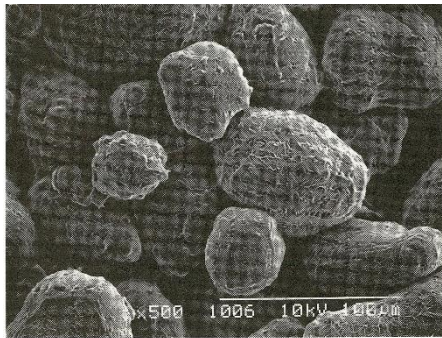
「こし餡」の製造は、前炊き→洗切り（灰汁抜き）→給水→本炊き→磨砕（種皮と餡粒子の分離）→水晒し（異物の除去）→餡練り（砂糖を加えた加熱）等の工程をもって製造されます。

「こし餡」の原材料となる豆類の主要成分は概ね、澱粉質（炭水化物）が約57～59%、タンパク質約20%、食物繊維約17～19%（8訂日本食品標準成分表）ですが、「こし餡」は豆類の種皮部分を取り除いて製造されますので、澱粉質が中心の食品となります。

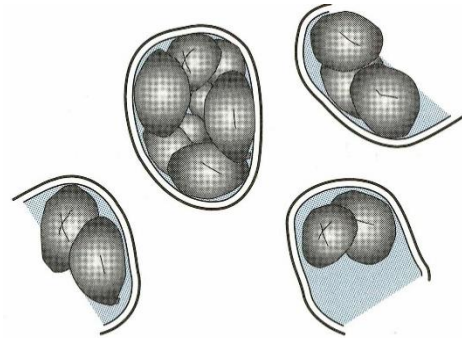
澱粉の食品は馬鈴薯澱粉等で顕著なとおり、水を加えて加熱すると粘性が強まり口中にべたべたした食感を生みます。しかし、「こし餡」は澱粉質が主成分でありながら粘性は生じません。

それは、複数個の澱粉粒をタンパク質（レジスタントスターチ）で包含した

餡粒子が形成される事によります。「こし餡」はこの餡粒子を壊さずに取り出して糖蜜により被膜された状態を作り出したものです。



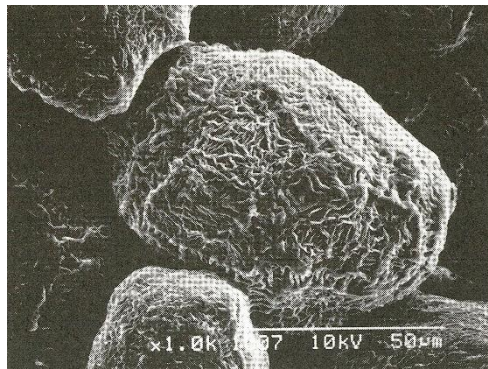
餡粒子の表面



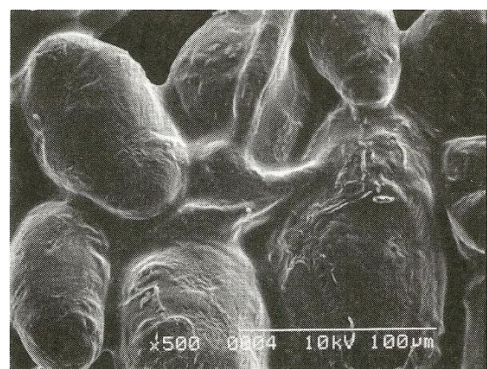
餡粒子の内部図

(澱粉粒が包含されている)

糖蜜で被膜された餡粒子は、砂糖の保水性により瑞々しさを保ち澱粉質でありながら口中でさらりとした食感をもたらすものとなります。



餡粒子 (1,000倍)



糖蜜で被膜された餡粒子

こうした繊細な「こし餡」の製法は日本独自のものであり、歴史の中で育まれた日本の食文化であると言えます。

## 2、加工餡の製造と特徴

「こし餡」は前項に記したとおり、澱粉質でありながら「さらりとした食感」が特徴ですが、さらりとしているがゆえに加工適性が無いので、菓子に加工するためには粘性を加えて加工適性を高めなければなりません。そのため、粘性を加えた「煉切餡」や「こなし」等の「加工餡」づくりの技術が生まれました。

### ① 薯蕷つなぎ煉切餡

薯蕷つなぎ煉切餡は、薯蕷（つくね芋又は大和芋）の粘性を加えて加工適性を高めたもので、つくね芋の皮を剥き水洗いして小さく均一に切り分け

たものを蒸籠で蒸し、蒸上がったものを篩で裏ごし（2～3度繰り返す）  
「こし餡（加糖されたもの）」に加えて練り上げたもので、薯蕷の粘性を活かして加工適性を高めた餡です。

② 求肥（ぎゅうひ）つなぎ煉切餡

求肥は牛皮とも言い米粉に水と砂糖を加えて練り上げた餅の一種ですが、その求肥を「こし餡」に加えたものが求肥つなぎの煉切餡で、米粉の粘性が活かされています。

③ こなし

「こし餡」に小麦粉、餅粉、砂糖等を混ぜ合わせたものを蒸籠で蒸した後  
に糖蜜を加えて仕上げる餡で、小麦粉や餅粉の粘性を活かした餡です。

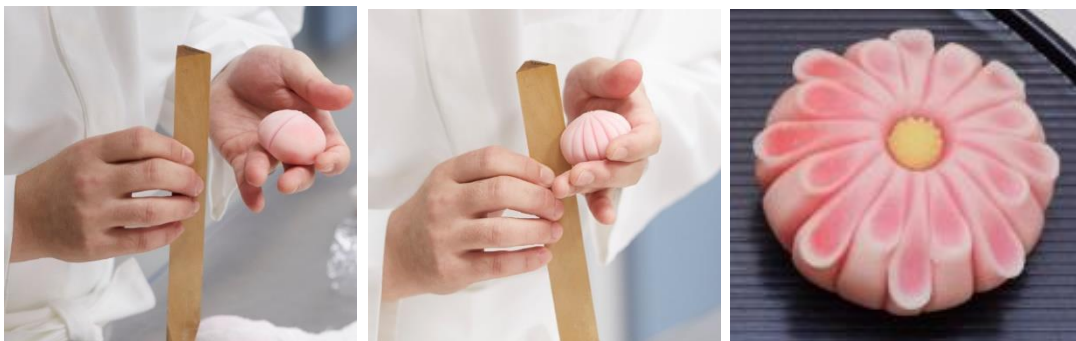
このように餡の粘性を高める材料を加えて作られた「加工餡」は、「季節の生菓子」の製造を可能にするためのものであり、世界中に類をみない日本独特の加工餡です。

### 3、季節の移り変わりを表現する生菓子製造の技術

美しい四季を持つ日本においては、季節の移り変わりは日本人の深層心理に深く根差して独特の季節感を生み、生活文化との密接な関わりがあると共に食生活にも大きな影響をもたらしています。

和菓子には四百年を越える昔から、花鳥風月など四季の風物を映しとって季節を表現する「煉切」「こなし」などと呼ばれる生菓子があり、茶席はもとより広く国民に愛される菓子として今日を迎えています。

そうした生菓子は、木製のへらや布巾、型などの小道具を補助的に用いながら製造技術者の手技によって製造されるもので、その技法は数多くあって熟練の技を必要としています。



このような生菓子を作り出す技術は、世界に類例のない日本独自の伝統技術であり、後世に伝え残すことが重要であると評価されました。

以下は季節を表現する  
生菓子の一例です。

正月の生菓子



春の生菓子



夏の生菓子



秋の生菓子



冬の生菓子



#### 4、生菓子に「菓銘」を付ける

季節の風物や習俗を映し取ったかの様な「生菓子」には「菓銘」が付けられます。

「菓銘」は、主に短歌、俳句、詩文や花鳥風月など所縁ある名が付けられ、召し上がる方々に季節を感じて頂くためには無くてはならぬものとされています。

「梅」の花を形どった生菓子を例に挙げますと「白梅」「紅梅」「黄梅」や「未開紅」（まだ蕾の先だけが紅くなったような状態）「此花」（俳句の季語で梅の花をいう）などという名の他に、「菅公梅」「東風」「飛び梅」等と名付けられる菓子があります。

それは、梅の花が大好きであった菅原道真公に由来します。菅原道真公が讒訴されて大宰府に流された折の旅立ちの時に「東風吹かば 匂いおこせよ 梅の花 主なしとて 春な忘れそ」との歌を残します。

その菅原道真公の梅が「菅公梅」であり、「東風」であり、菅原道真公に先立って大宰府に梅の花を咲かせたのが「飛び梅」です。

一つ一つに名付けられている「菓銘」は、召し上がる方々に季節や由来を感じて頂くために無くてはならぬものとされ、日本の文化が凝縮されたものと評価されており、登録無形文化財の大切な要素とされています。

#### 5、技術の伝承と保存

全国和菓子協会では、和菓子、特に季節の生菓子製造技術の伝承と振興発展のために、製造技術を全国的に統一して一定の基準で評価するための審査会「選・和菓子職」を平成19年（2007）より開催して、「優秀和菓子職」の認定を行っています。

審査の基準は第一次審査で「薯蕷饅頭」「浮島」「焼菓子」などの製品審査を行ない、最終審査では決められた時間内に、審査当日の直前に発表される課題に沿って煉切やこなしで生菓子5種類各5個を製造するという厳しい内容で、プロの職人が応募しているながら現在まで964名が応募して「優秀和菓子職」の認定を受けた者が150名と言う狭き門です。

その認定を受けた職人で全国和菓子協会「優秀和菓子職会」を組織しており、この度の登録無形文化財に当って技術保持団体に認定され、技術の伝承と保存のための核となって活動する事になりました。