

『工芸菓子』とは

— 嘉祥 —

What is Craft Confectionery ?

— An auspicious —

小椋 洋 戸辺 麻理子 田中 優 庄田 美保
(Hiroshi OGURA Mariko TOBE Yu TANAKA Miho SHODA)

本作品は、目白大学短期大学部創立50周年の祝賀の意を込め、製菓学科和菓子担当教員の共同作品として制作した。作品には、祝賀の意味を込めて『嘉祥』と名付けた。また、「花王」として、本学の歴史と伝統を百花の王とも言われる牡丹の花で表現し「飛翔」として目白大学短期大学部の未来の発展を願って、大空に飛び立たんとする荘厳な白鷹を制作した。



工芸菓子とは『花鳥山水風月』などの自然な風景、風情などを写實的、芸術性豊かに表現し、時代を経て発展してきた。起源としては江戸時代（元禄享保・1688年～1736年頃）京都で作られ、大奥で鑑賞された献上菓子が端を発しているとされる。この工芸菓子（飾り菓子とも）が一般に知られるようになったのは明治23年（1890年）に東京で開催された第3回国内勸業博覧会に“籠盛牡丹”の大作の出品からと思われる。一般に工芸菓子（飾り菓子）と呼ばれるようになったのは太平洋戦争後のようであり、フランスのパリで開催された第3回万国博（1878年）へ出品し、和菓子職人の卓越した知識、技法による工芸菓子の持つ造形美は世界的な評価を得るようになった。工芸菓子を学ぶことは菓子制作の知識、技術はもちろんのこと、日本の文化や心の豊かさに触れることでもある。食べる菓子ではなく見て楽しんで頂く菓子だが制作する職人によって、作り方も素材も各人各様でそれぞれの制作者が長い年月をかけた、経験と創意工夫をこらして培われた独自の製法で自然に基づいて写實的に、仕上げなければならないだけに情緒豊かな表現力、緻密な観察力が必要となる。

I. 工芸菓子を製作する素材

1. 雲平生地

材料は上白糖、粉砂糖と寒梅粉（又は味甚粉）を水又は微温湯で捏ね付け、極薄く延ばすときは寒梅粉（又は味甚粉）の量をやや多めに、厚く延ばすときはこの逆にする。仕上げの目的によって粉を増減すると良い。又当日すぐ使用する場合は微温湯で捏ね付けたほうが粘性が強くなり使いやすい。

工芸菓子を作る上で一番多く使用する生地がこの雲平生地であり、硬すぎたり、柔らかすぎたりすると能率が悪いので、自分の作業しやすい硬さをつかみ生地を用意しておくことが肝心である。

配合 A～1 (生雲平)

上白糖	……………	200 g
寒梅粉	……………	40～60 g
微温湯	……………	約40 ml

工程

- 1) 上白糖と絹篩いに通した寒梅粉を良く混ぜ合わせる
- 2) 微温湯を徐々に加えて良く混ぜ合わせ仕上げ目的に応じて着色する
- 3) ビニールなどで包んで乾かないように保管する

配合 A～2

粉砂糖	……………	200 g
寒梅粉	……………	50g～60 g
水	……………	約35 ml

工程

- 1) 粉砂糖、寒梅粉を良く混ぜ合わせ絹篩にとおす。
- 2) 水を徐々に加えて良く混ぜ合わせ仕上げ目的に応じて着色する。
- 3) ビニールなどで包んで乾かないように保管する。

配合B (摺り蜜雲平)

グラニュー糖	……………	200 g
水	……………	約100 ml
寒梅粉	……………	80 g
粉砂糖	……………	40 g

工程

- 1) 手鍋にグラニュー糖、水を加えて加熱し260 g～270 gに煮詰め80度くらいまで冷ます。
- 2) 寒梅粉、粉砂糖を良く混ぜ合わせ絹篩にとおしたものを加えてホイッパーで手早く混ぜ合わせる。
- 3) マーブル台に流し粗熱が抜けるまで杓子で混ぜ合わせ仕上げ目的に応じて着色する。
- 4) ビニールなどで包んで乾かないように保管する。

2. 雲平の比較

種類	特徴	用途
生雲平A-1	艶は出るが生地目は粗い	木の幹や、台など丈夫に仕上げたい部分及び厚手のものに向く
生雲平A-2	生地は作りやすく艶も出やすい 極薄くのばせるが、もろい	乾きが早い、色が抜けやすい (薄くなりがち)
摺り蜜雲平	生地作りに手間がかかる 着色はしやすく丈夫である	花卉など極薄く延ばすものに良い 煮詰めに強くすると早く、硬く固まる 幹などの固定などに適する

3. 餡平生地

白並餡、火取り餡などに粉類をもみ混ぜて蒸して生地を作る。仕上げ目的に応じて粉類の量や生地の種類を変えると良い。特に餡平は乾きが遅いので木の小枝や仕上げから曲げてバランスを取りたいような部分に使用すると良い。

生地を仕上げるときの注意点として餡類と粉類をもみ混ぜるときに、固まりを作らずバラバラの状態混ぜるようになることが肝心である。又十分に蒸し上げたならすぐに着色し、ビニール等で包んでおくと、翌日も使いやすい。硬くなって使いづらくなったなら薄く切って軽く蒸して使用すると何度でも使用可能である。ただ生地を何度も蒸し返して使用していると蒸気熱で色焼けし、微妙に色が変化するので注意を要する。

配合 A- 1

白並餡	100 g
上新粉	100 g
上白糖	100 g

配合 A- 2

白火取り餡	100 g
上新粉	30 g
餅粉	30 g
上白糖	80 g

配合 A- 3

白並餡	100 g
薄力粉	200 g
上新粉	35 g
餅粉	15 g
上白糖	70 g

工程

- 1) A- 1、A- 2、A- 3ともに全ての材料を良く混ぜ合わせてバラバラな状態にする。
- 2) 濡れ布巾を敷いて蒸籠に薄く広げて蒸気にかけて良く蒸し、一度全体を良く混ぜ合わせる。
- 3) 小さく千切って再度軽く蒸して粗熱を抜いて目的に応じて着色しビニール等で包んで保管する。

4. 餡平の比較

種類	特徴	用途
A- 1	他の餡平より白くなりやすい	薄く延ばすものに向く
A- 2	硬くなりにくい	薄く延ばすものや、ほかし延ばしなどにむく
A- 3	硬くなりやすいが白さにやや欠ける	薄く延ばすものや、ほかし延ばしなどにむく

5. ぬくめ生地

配合

グラニュー糖	240 g
水	100 ml

煮詰め上がり目方290g

寒梅粉	72 g
-----	------

ばれいしょ澱粉 …………… 約36 g

工程

- 1) 手鍋にグラニュー糖、水を加えて加熱しながら目的に応じて着色する。
- 2) 目方まで煮詰めて粗熱を抜いて寒梅粉を加えてホイッパーで手早く混ぜ合わせる。
- 3) マーブル台に上げてみまともながらばれいしょ澱粉をもみ込み、硬さ加減を確認し各々整形する（手型、型打ち、布巾絞り、固めて彫刻風など）。

6. かるめら

配合

グラニュー糖 …………… 400 g
水 …………… 200 m
煮詰め温度 …………… 135度
上白糖 …………… 30 g
卵白 …………… 約3 g

工程

- 1) 上白糖に卵白を加えて良く混ぜ合わせておく。
- 2) サワリにグラニュー糖、水を加えて煮溶かし、途中で水刷毛を使い、サワリの周囲を洗い落としながら煮詰める。
- 3) 使用目的に応じて着色し煮詰め温度になったら1)を加えて細めの麺棒で手早く混ぜ合わせる。（図1参照）
- 4) 最初多少泡が出てくるが更に混ぜていると流動状になり泡を発生させながら浮いてくるのでその浮きに合わせて麺棒を静かに上げていく。（図2参照）
- 5) 浮きが止まったなら静かに麺棒を抜き、浮きを固定させる（1分弱くらい放置しておく）。
- 6) サワリ全体を温めるようにしてかるめらの表面を溶かし、作業台の上に砂糖袋などを何枚も敷いた上にサワリごと落とす。
- 7) サワリから取り外し、包丁で適当な大きさに切ったり、木槌で割ったりして大、中、小の固まりを作る。



(図1)



(図2)

Ⅱ. 『嘉祥』の製作

1. 花王（牡丹）

(1) 花作り工程

- 1) 直径3cm～3.5cmの発泡スチロールの中央に地巻き針金16番の先端をフック状に曲げ、専用糊をつけて刺しておく。
- 2) 極淡い挽き茶色雲平生地で1)を包む。
- 3) 地巻き針金30番を4.5cmに切っておき（一輪につき約60本）、黄味色雲平生地を直径3mmくらいの棒状にして2mm幅くらいに鋏で切る。
- 4) 指先で丸めて専用糊を付けた3)の針金に刺して少し曲げておき固める。
- 5) 4)に専用糊を付けて2)の周囲にバランス良く付ける。(図3参照)
- 6) 花卉用雲平生地をマール台で（淡い桃色、赤紫色）打ち粉（ばれいしょ澱粉を布袋に入れたもの）を使い新聞の活字が透けて読めるくらいに薄く延ばす。
- 7) 硬質ゴム板に置いて花卉の抜き型で1枚ずつ抜き多少乾いたときに、木型の花脈に押しつけ乾燥させた米床に型取り乾燥させる（順次、小～中～大へと作っておく）。(図4参照)
- 8) 4)の花芯に7)の花弁の根本に蒸気をあて3等分に貼り、その間に更に3枚貼り付ける。(図5参照)
- 9) 8)の工程を6周まで貼り付け7～8周は6等分に貼りその間に更に6枚貼り付ける。(図6参照)



(図3)



(図4)



(図5)



(図6)

- 10) ガク用の濃い緑、淡い緑生地を貼り合わせて極薄く延ばし大・小・細長い抜き型で抜いて大3枚、小3枚、細長いものを3枚抜き半乾きにする。
- 11) 軽く蒸気をあて大3枚、小3枚、細長いものを順次貼り付ける。

(2) つぼみ作り工程

- 1) 直径5cmほどの発泡スチロールの中央に地巻き針金16番の先端をフック状に曲げ、専用糊をつけて刺しておく。
- 2) 花作りと同様に作り大きさのバランスを見て出来上がりとする。

(3) 葉作り工程

- 1) 葉の茎用の地巻き針金24番に淡い緑色生地を極細く巻き付け乾燥させる。
- 2) 葉用緑色生地濃淡をごく薄く延ばし葉用抜き型で抜いておく。
- 3) 葉の表用（濃い生地）の中央に1)を湿らせておき更に葉の裏用（淡い生地）を被せて付着させる。
- 4) 細い金属の丸棒を使い中央から外側へ延ばして葉の抜き型で抜き半乾燥の時に葉脈の木型に押しつける。
- 5) 軽く反らせて米床に置き乾燥させ、蒸気を当てて艶を出しておく。

(4) 組み立て工程

- 1) 葉茎用地巻き針金18番の先端に中の葉を地巻き針金30番を巻いて強く締め付け、3cmくらい離して小の葉を2枚対角に付ける。
- 2) 緑生地を先端を細く順次太くなるように巻き付ける。
- 3) 花作り工程の11)に2)を針金で巻き付け補強として金属用の瞬間接着剤を付け同じ生地を被せる。

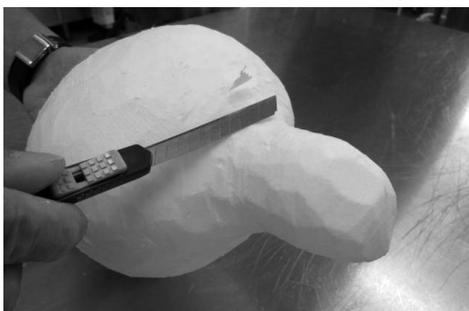
(5) 岩作り工程

- 1) 発泡スチロールで原形を作り、ぬくめ生地を貼り付け乾燥させる。
- 2) 鷹の足の幅に合わせて軽く焼いた金棒で穴を開けておく。

2. 白鷹

(1) 胴体、羽原型作り

- 1) 発泡スチロールをナイフ、カッターナイフなどを使い胴体、羽の原形を作り240番のサンドペーパーで全体をなだらかにする。(図7参照)
- 2) 長さ45cmくらいの太い針金2本用意し胴体の所にバランス良く刺して足の原形とする。(図8参照)



(図7)



(図8)

3) 発泡スチロールを細工して太ももの部分を作り足の付け根に付着させる。

(2) 風切羽作り工程

- 1) 地巻き針金24番を長さ24cmに切り22本用意し、白雲平を先端がごく細く順次太くなるように18cmまで巻き付ける。
- 2) 雲平生地を新聞の活字が透けて読めるくらいに薄く延ばし型紙を宛てがいカッターナイフで切り取り44枚用意する。
- 3) 抜き取ったものの中央に1)に湿り気を付けて付着させ、もう1枚をしっかりと貼り合わせて半乾燥させる。
- 4) 風切り羽の木型に押しつけて羽脈を付ける。(図9参照)



(図9)

(3) 羽作り工程

- 1) 羽の根元の部分に地巻き針金16番をバランス良く2本刺し胴体の羽を付けるところに印を付けておく（最終的に胴体に付けるため）。
- 2) 風切り羽を発泡スチロールの原形に専用糊を使いバランス良く貼り付ける。
- 3) 大きさの違う抜き型（五段階）で順次1枚ずつ抜いた羽に羽脈を付け羽の表面、裏側にバランス良く貼り合わせる。（図10・11参照）



(図10 裏)



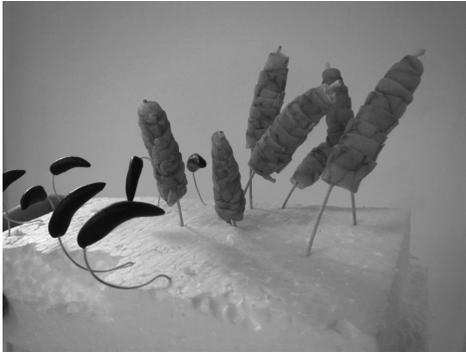
(図11 表)

(4) 尾羽作り工程

- 1) 地巻き針金24番を長さ22cmに切り11本用意し、白雲平を先端がごく細く順次太くなるように16cmまで巻き付ける。
- 2) 雲平生地を新聞の活字が透けて読めるくらいに薄く延ばし型紙を宛てがいカッターナイフで切り取り22枚用意する。
- 3) 抜き取ったものの中央に1)に湿り気を付けて付着させもう1枚をしっかりと貼り合わせて半乾燥させる。
- 4) 尾羽の木型に押しつけて羽脈を付ける。

(5) 足作り工程

- 1) 小豆色に着色した雲平5gくらいを地巻き針金20番を鉤状にしたものに付け指先で細工しながらかぎ爪を8本作り乾燥させる。（図12参照）
- 2) 前足、後ろ足をバランス良く付けて地巻き針金30番を強く巻いて固定し瞬間ボンドで補強する。
- 3) 黄味色雲平を3～5gくらい丸めて湿気を付け、桂皮末をまぶして型に入れて平板で強く圧縮して付着させたものを2mm厚くらいに切って1mm厚弱に延ばす。（図13参照）



(図12)



(図13)

- 4) 1.5cm巾×3～5cmくらいの短冊状に切ったものを2)に巻き順次重ね合わせて付着させる。(図14参照)
- 5) 極薄く伸ばした白雲平を1～15cm幅に切ったものを逆V字状に切り2～3cmに切ったものを4)に巻き付ける。(図15参照)
- 6) 同じようにして足の付け根まで付ける。



(図14)



(図15)

(6) 嘴作り工程

- 1) バルサ材で原形を作り胴体に接着させる部分に地巻き針金20番を刺して3cmくらいから切っておく。
- 2) 黄味色雲平を薄く伸ばしたものを原形に貼り合わせ乾燥させておく。

(7) 胴体の仕上げ工程

- 1) 尾羽を発泡スチロールの胴体に専用糊を使いバランス良く貼り付ける。(図16参照)
- 2) 大きさの違う抜き型で順次1枚ずつ抜いた羽に羽脈を付け背中、腹側にバランス良く足の付け根まで貼り付けていく。



(図16)

- 3) 羽の付け根あたりまで進んだなら、工程羽作りの3)を専用糊を付けて慎重にバランス良く針金を刺しながら胴体に付着させる。
- 4) 首の付け根付近まで2)の工程が進んだならそれ以降は、足作りの工程5)と同じようにして頭の頂点くらいまで付ける。(図17参照)
- 5) 眼を付けるところをサンドペーパーを使い直径1cm、深さ5mmくらいまで窪ませる。
- 6) 剥製用の義眼に専用糊を付けて5)にバランス良く付着させる。(図18参照)



(図17)



(図18)

- 7) 4)以降はV字に切った雲平を一枚ずつ付け、特に眼のところは義眼に被せるようにして付けて鋭さを表現する。(図19参照)
- 8) 一番最後に嘴作り工程の2)を専用糊を使って付着させる。(図20参照)
- 9) 7)と同じ状態のものを嘴の付け根までバランス良く付ける。



(図19)



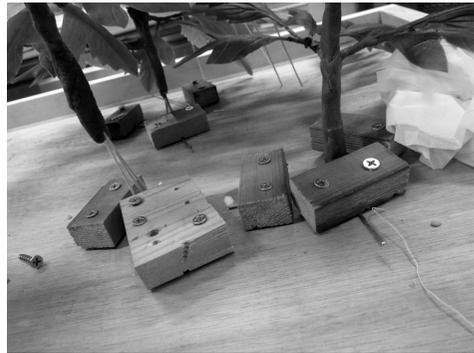
(図20)

(8) 最終仕上げ工程

- 1) 90cm角×厚さ1.5cmの板に牡丹の花2輪、つばみ1輪をバランス良く配置し留め金などで固定する。(図21・22参照)



(図21)



(図22)



(図23)

- 2) 固定した部分に小豆色に着色したシトリの強い上白糖を配して強く押しつける。
- 3) 岩作りの2)の頂点の足を刺す穴に鷹の針金を刺してバランス良く固定する。(図23参照)
- 4) 様々な色合い、大、小のかるめらを作り、5)の全体に彩り、大、小バランスを良く配して仕上げる。

【参考文献】

1. 和菓子教本（堀正幸著・日本菓子教育センター発行）
2. 和菓子（専修学校日本菓子専門学校著・発行）