



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第一七〇号〜

しょうかん
小寒

一月五日



こんぺいとう

新年おめでとうございます。

おかげ横丁には伊勢路のさまざまなモノを集めた店が多い中、全国の逸品を集めた店があります。味匠館みしょうかんです。新年ですから、なにかおめでたいものを探すと、

「こんぺいとうは皇室の引き出物に使われる、おめでたい菓子ですよ」と同店の高橋典子おかみがすすめてくれたのは、遷宮記念の「糖花とうか」。無農薬の三重県産のほうじ茶を使ったこんぺいとうで、製造元の原寿園はらしゅえんは島根県出雲市で明治四十四年から創業しているお茶屋で、その御茶うけにこんぺいとうを作り始めたといえます。

「御夫婦が時間をかけて、昔ながらの銅釜で家族が元気でいられるようにと願いを込めて作られているんです」

こんぺいとうは室町末期に渡来した南蛮菓子で、ポルトガル語のコンフェイントが転化したもの。原寿園はグラニュー糖のみを使い、柚子や生姜、塩、茶の四種類を作っています。

近頃では結婚式の引き出物にも使われています。なぜなら、皇室の習慣にあやかっ、または小さな粒から段々と大きくしていく製造方法が家庭生活を築いていく過程と似ているから、昔は高貴な人しか口にできなかった貴重なものだからと理由はさまざまです。

意外な人も好物としていたようです。

「宣長は団子などの甘味は書いていないのですが、こんぺいとうの記述はあるのです」と松阪在住の国学者、本居宣長の研究者が教えてくれました。

原寿園のこんぺいとうは色も抑えめで、角も丸く、どこかやさしげ。口に放り込むとゆっくりと砂糖が溶け出します。じっくりと作られた菓子は、人を和ませる不思議な力をもっているものですね。

文 千種清美

