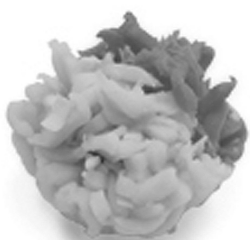




季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

〜第二四一号〜

冬至 十二月二十一日



## 千支菓子

一年の最後の月、十二月。私はこの月を迎えると、かつて稽古に通っていた茶室の床の間に掛かる掛軸を思い出します。「無事」の二文字が墨書されていました。今年もまた「無事」の御軸を見ることができた、茶道の師は決まってそうおっしゃいました。師には大事なことを教わりました。

その師も走るという師走となり、忙しいのが和菓子職人さんです。内宮前の五十鈴茶屋では元日から店頭に並ぶ迎春菓子作りの最盛期。「あと何日」とお正月までの日を数えながら、仕込みに追われています。

五十鈴茶屋は、初日をイメージした朱色と金箔がいかにもお目出度い「旭日」（一日〜七日）、紅白のきんとんの「佳び」（八〜十九日）を創業以来、お正月の菓子として初参りの人々をもてなしてきました。

「五十鈴茶屋のお正月というところの和菓子ですから、伝統の形、色ともに守りつつ、一つずつ手作業です」とは、担当の和菓子職人の小畑さんです。

一方、毎年千支にちなんで仕立てる「千支菓子」（一日〜十九日）は、新年の千支の焼印を押した軽羹と練り羊羹を組み合わせたもので、未年は羊の角のみ、申年は申の漢字一文字、酉年の今回は、ふっくらとした鶏の姿のかわいらしい焼印が選ばれました。焼印を押すのは女性スタッフの担当で、真っ赤に焼いた印をそのまま押すのではなく、適温に下げ、そこからは時間との勝負でスピード感を持って押していくといえます。朱色の「旭日」、紅白の「佳び」と、黄色と白の「千支菓子」の二種類の組み合わせは、なんとも晴れやかな色合い。一足早く、お正月気分を味わわせてもらいました。

文 千種清美

