

## 金平糖

池松 孝子

金平糖は皇室の引き出物に使われることから「おめでたいお菓子」とされている。ポルトガルの「コンフェイト」が語源といわれ、カステラと同じく南蛮由来の菓子である。戦国時代、キリスト教宣教師が織田信長に謁見し、金平糖を献上物にした。1546年のことで当時、金平糖の製造法は秘密だった。よって公家や高級武士しか口に出来ない貴重なものだった。

その後、レシピのない金平糖が京、江戸へと広がっていった。それを一子相伝の技で伝えている専門店が京都にある。京都百万遍の近くで、170年以上の歴史を持つ「縁寿庵清水」だ。5代目の当主が営業する。

数年前のこと、テレビでこの金平糖の作り方を見て興味を持ち、店舗、作業所を訪ねた。京らしい趣向を凝らし、それぞれの季節に応じた季節限定の贈答用品の金平糖が伝統的な模様の箱、容器に入れられて並んでいた。私が訪ねた時はちょうどひな祭りを控えた頃で、二つの袋に桃色と薄緑の金平糖が入っていて、一目で雛飾りとわかった。

五右衛門風呂の釜のような大きな鍋を斜めに寝かせ、ここに核となるイラ粉（餅米を乾燥し、煎ったもの）を入れ、それを大きな杓子で砂糖液をかけながらゆっくりゆっくりと回転させていた。今でも、「テ入れ10年、蜜かけ10年」といわれるそうだ。一種類の金平糖を作るのに二週間以上かかる。それが今では60種類以上の色、香りの金平糖があると聞いた。難しい伝統に新しい素材で挑戦しているのだ。日々、弛まぬ努力で歴史を繋いでいる。たかが金平糖、なんと奥深いものかと。

良夜かな金平糖を十粒ほど

木下 野生

それにしてもあのイガ、角、突起物はどうやって生まれるのだろう。はじめに偶然できた凸凹の尖った部分がへこんだ部分より早く成長するからとも言われているが、寺田寅彦は弟子に金平糖作りの実験をさせた。これが金平糖の研究の最初だそうだが、突起が形成される方法や数についていまだ定説はないらしい。