中央区
みなとまち
文化推進事業

湊町・新潟で育まれた
四季を慈しむ和菓子の文化。

和菓子の新潟

新潟市中央区
和菓子めぐりMAP

❶里仙
*新潟市中央区古町通13番町2850-1
*025-228-9234
*8:30~19:00(年中無休)
*http://satosen.net

❷大阪屋
*新潟市中央区古町通7番町1006-1
*025-229-3211
*9:00~19:30(元日のみ休業)
*http://niigata-osakaya.jpn.org/

❸百花園
*新潟市中央区営所通1-321
*025-222-4055
*9:00~19:00(年中無休)
*http://www.o-hyakkaen.com

❹はり糸
*新潟市中央区古町通5番町618
*025-228-4471
*9:30~18:30(年中無休)

❺童心菓匠 丸屋本店
*新潟市中央区東堀通6番町1038(古町十字路)
*025-229-3335
*9:30~20:00(年中無休)
*http://www.maruyahonten.com

❻美豆伎庵 金巻屋
*新潟市中央区古町通3番町650
*025-222-0202
*9:00~18:00(年中無休)
*https://www.facebook.com/kanemakiya

❼菓子舗 田文
*新潟市中央区東堀前通2番町365
*025-222-4467
*8:00(日曜10:00)~19:00(年中無休)

❾念吉
*新潟市中央区沼垂東3丁目2-2
*025-244-5630
*9:00~19:00(元日のみ休業)
*http://www.nenkichi.com

❿甘美屋
*新潟市中央区女池3丁目57-6
*025-283-6409
*9:00~18:30(水曜定休)

❽きくや
*新潟市中央区万代6丁目2番22号
*025-245-8261
*9:00~18:00(日曜定休)
*http://www.okashi-kikuya.jp/

>編集・発行
異人池の会
(西大畑旭町文化施設協議会)

新潟市中央区西大畑町・旭町界隈の文化施設が参加し情報交換や事業連携を行う。会名は西大畑町にかつてあった池の名前にちなむ。
http://ijinnike.org/

>写真
坂口 綱男
SAKAGUCHI TSUNAO

PROFILE
写真家。コマーシャルフォト、ポートレート等の分野で活躍。新潟市出身の小説家坂口安吾の長男であり、安吾を顕彰する文化施設「安吾 風の館」館長。

>コーディネイト
坪井 蓉子
TSUBOI YOKO

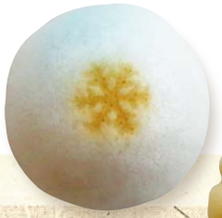
PROFILE
生活文化研究家。砂丘館で「季節のしつらい教室」や和菓子の日(6月16日)に和菓子に親しむ「嘉祥茶会」などを主宰し、日本文化の普及活動を行う。

中央区 みなとまち文化推進事業「和菓子の新潟」
編集・発行：異人池の会
デザイン・印刷：有限会社カメガイアートデザイン
写真：坂口綱男　文章：丸山智子・大倉宏・横木剛
表紙：和菓子製作 美豆伎庵 金巻屋
発行：2016年2月20日

※掲載している店舗情報などは変更されている場合があります。
詳しくは各店舗にお問合せください。

和菓子の愉しみ

日本には四季があります。
そして和菓子には日本人が愛でてきた
自然や季節感が表されています。
移ろう季節のひとときに込められた想い。
繊細な感覚で多彩に作り上げる熟練の技。
長い歴史の中で地域の文化に
培われ、いつも人のそばに。
笑顔を作り、人のこころを
豊かにしてくれる、
そんな美しい和菓子探訪へ。



COLUMN

湊町にいがたの菓子

栄えた城下町に古くから上質な菓子があることはよく知られています。一方、湊町であった新潟の菓子が質高く深められたのは比較的新しく明治時代のことです。

文明開化の頃。時代が新しい風を運び、たくさんの人や物が行き交う新潟には菓子職人を志す者が幾人も現れました。彼らは東京や京都で得た見識や技術で店を興し、積極的に洋菓子の要素を取り入れ新たな商品を作りました。和洋折衷のカステラやオーブンを使った焼菓子などはその一例で、それらに対して和菓子という言葉を使うようになったのもこの時期です。

新しい菓子は、在郷の地主や名家にも好まれ、大量の式菓子注文に菓子店は大忙し、川船にお菓子を満載で納品に出掛けたという逸話も多く残ります。また、明治から大正にかけては女性の間で教育として茶道が発展し、頻繁に開催する茶会の中で菓子文化を盛り立てました。

当冊子では、こういった時代に礎を築き、現在まで続く新潟市中央区の老舗和菓子店をご紹介しています。伝統をベースに新しい風を取り込みながら進化していく、新潟の和菓子に今注目が集まっています。

CONTENTS

1 ＞ 里仙
4 ＞ 丸屋本店
5 ＞ 百花園
8 ＞ 金巻屋
9 ＞ コラム：新潟と漆器
12 ＞ 念吉
13 ＞ コラム：菓子とお茶
15 ＞ 大学生茶道部レポート

里仙（さとせん）

餡もこだわりもぎっしり詰めて。

長く美味しく食べられるよう保存料は「砂糖」のみ。初代から受け継ぐ経験と技。

「よくお客様から『餅の入ったもなかをください』と言われるけど、餅は入ってないんだよね」と微笑む佐藤紳一取締役社長。創業時から作っているもなかは、店の代名詞的存在です。粉を溶いて焼いた一般的なもなかの皮と違い、ここでは新潟の契約農家が作った餅米を昔ながらの製法で蒸してからのし、小さく切ったものを焼き上げる。この手間ひまが、食べた時に「餅が入っている」と言わしめる食感に繋がっているのです。

佐藤社長の祖父にあたる佐藤佐吉氏が「里仙」を創業したのは昭和2年で、本店は昔も今も同じ場所。「店名は本家の『佐藤仙』という屋号に由来します。初代は粋な人で、近くに住む會津八一に書を習いに行って、パッケージの文字を書いたり、当時の副知事・野坂相如（作家・野坂昭如氏の父）とは飲み仲間で、包装紙の図案を描いてもらったりしていました」と現在も使われている包装紙を指す。

暖簾を引き継ぐ佐藤社長は、今日まで菓子作りの基本は材料もレシピも初代のものと変えてはいません。里仙の商品には保存料は入っておらず、餡は毎日その日使う分だけを炊き、すべて砂糖の加減と製法で傷みにくいように季節や具合を見て調整。さらにもなかはしっとりとした食感を出すため作ってから3日置くなど、食べごろにも気を配ります。「プラスチックのばんじゅう（仕上がったお菓子を入れる箱）を使えば便利かもしれませんが、うちは木のものを使う。そうすると焼きたての時の蒸気が一晩経ってまた戻るんですよ」いいものって、そういう小さなところから生まれるんじゃないかと思うんです、と佐藤社長は続けます。「ただ、一方で変える部分も必要。そうしないとお客様にも刺激がありませんから。今はコーヒーと和菓子の組み合わせもいいのではないかと、ブラウンシュガーでカステラを作ってみたりしています。甘みが柔らかくなってコーヒーにも合いますよ」現代の人も楽しめる和菓子を作るために、佐藤社長は今日も朝5時、工場に立っています。

里　仙
*新潟市中央区古町通13番町2850-1
*025-228-9234
*8:30~19:00（年中無休）
*http://satosen.net

栗かん
とても柔らかな食感が楽しめる棹菓子。白あんの煉切りあんに和栗がたくさん入っており、控えめな甘さが栗の風味を一層引き立てます。10月から3月までの季節限定商品です。

LOCATION DATA
北方文化博物館 新潟分館
ほっぽうぶんかはくぶつかん にいがたぶんかん

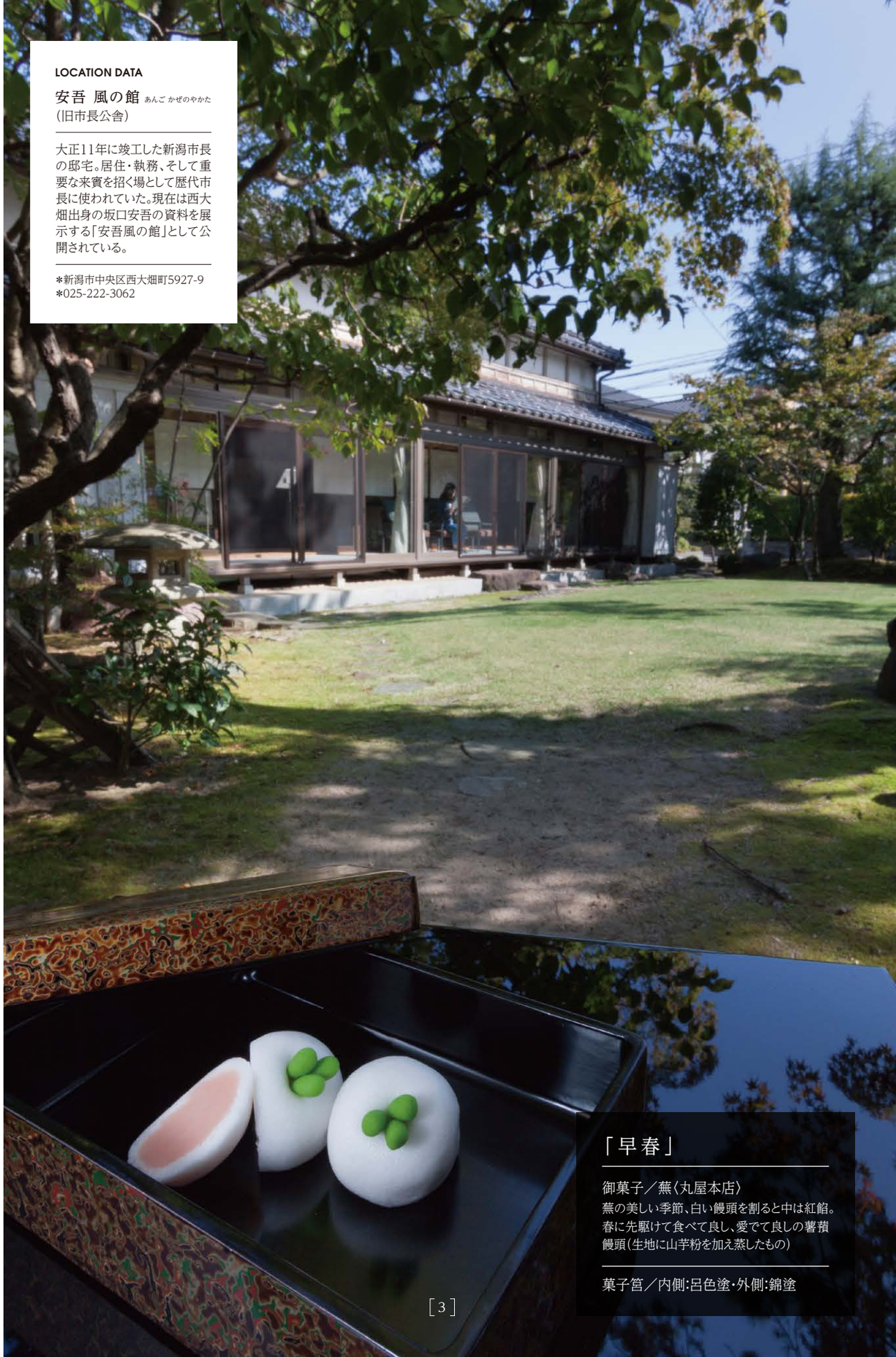
江南区沢海にある北方文化博物館の分館。主屋は明治28年の建築。枯山水の庭園が美しく、會津八一が晩年に暮らしていたことでも知られている。八一の歌碑や歌書、また良寛の書などを展示している。

*新潟市中央区南浜通2番町562
*025-222-2262

「正月」

御菓子／此の花〈里仙〉
春に咲く梅の花を別名「此の花」と呼ぶ。新年の喜びと幸運を願い紅白に色分けをしたきんとん（餡玉にそぼろ状の餡をつけたもの）

菓子丸皿／内側:呂色塗・回り縁:竹塗



LOCATION DATA

安吾 風の館 あんご かぜのやかた
(旧市長公舎)

大正11年に竣工した新潟市長の邸宅。居住・執務、そして重要な来賓を招く場として歴代市長に使われていた。現在は西大畑出身の坂口安吾の資料を展示する「安吾風の館」として公開されている。

*新潟市中央区西大畑町5927-9
*025-222-3062

「早春」

御菓子／蕪〈丸屋本店〉
蕪の美しい季節、白い饅頭を割ると中は紅餡。春に先駆けて食べて良し、愛でて良しの薯蕷饅頭(生地に山芋粉を加え蒸したもの)

菓子筥／内側:呂色塗・外側:錦塗

丸屋本店
まるやほんてん

お菓子で伝える新潟の豊かな食文化。

新潟産の農産物のおいしさをお菓子に映す職人技。

「もっと新潟の食の魅力・お菓子の魅力を文化として発信していきたいし、その必然性も感じます。そのためには新潟の四季の名産を使ったお菓子を開発したり、新潟の文化財施設ともジョイントして、和菓子教室やお茶会を開いたり…次に繋がっていく取り組みをもっとしていきたいですね」丸屋本店の四代目として、そして新潟のお菓子業界全体を見据え、本間彊(つとむ)代表取締役社長から溢れる言葉には、並々ならぬ想いが詰まっています。

新潟ならではの素材としてル・レクチェに本間社長が注目したのは約30年前。「新潟にはおいしいものがたくさんあることが当たり前過ぎて、その良さに気づいていない部分が多々あると感じます」ル・レクチェを使ったお菓子は和洋合わせて現在5種類、商品開発に2年の歳月をかけた村松栗をはじめ、枝豆・さかな豆、八色スイカ、豊栄の桃太郎トマト…素材を活かした新潟ならではのお菓子を形にするのは、和菓子と洋菓子どちらも長年勤めているベテランを中心とした職人たちです。新しいものに取り組む一方で、和菓子屋としての芯も確固たるもの。上生菓子に込めるのは、その時の季節よりもちょっと先の季節感。例えば正月の桜餅は春を待つ心。厳しい冬を過ごす新潟では、春を待ちわびる想いが織り込まれています。

そんな新潟名菓が並ぶ丸屋本店の店舗は新潟市内に限って展開しており、すべて鮮度のいい商品をお客様に届けるための、工場から一時間以内に送れる距離。そのなかでも本店は、古町の目抜き通り・柾谷小路に位置しています。もともとは細い路地に面していましたが、昭和初期の度重なる大火で道が拡張し、店舗の前まで道が広がったそうです。店舗販売のみならず売り歩いて苦労した初代にはじまり、丸屋本店は、代々「伝統とは革新の連続である」と言う言葉を掲げ、普遍的な技術を連綿と繋ぎながら新潟に根を張り「新潟の和菓子」の道を拓き続けています。

童心菓匠 丸屋本店
*新潟市中央区東堀通6番町1038(古町十字路)
*025-229-3335
*9:30~20:00(年中無休)
http://www.maruyahonten.com

月宮殿
極上の手選り大納言から作る高級あんを巻き込んだ濃厚なお菓子。表面には米粉とあんを混ぜて蒸したものが巻かれており一口目は軽快でしっとりとした印象です。代々受け継がれた古法で作られる丸屋本店伝統の一品です。(ご予約限定品)

百花園（ひゃっかえん）

時代に新しい提案を投げかけ続ける。

季節が吹き込まれたかわいらしいお菓子に心が和む。

東京で菓子職人として活躍していた太田新太郎は、その腕を見込まれて新潟へ。そして明治15年に営所通に開いた店が百花園です。銘菓の一つ「月志露」は三代目の時に誕生。当時は栗を丸ごと一つ使ったお菓子はなく、世間に衝撃を与えたそうです。本店に飾られているお菓子の木型は、そんな明治から昭和にかけてのお菓子づくりを偲ばせています。「初代は二度明治天皇に和菓子を献上したようです。昔この辺りはお菓子屋さんが隣同士であるほど多く、木型の貸し借りもありました」と、かつての様子を懐かしむ太田等代表取締役社長は四代目。洋菓子の修行経験ありという経歴に驚くと「洋菓子と和菓子が一つの店で売られているのは、新潟の菓子店の特徴。理由は新潟では冠婚葬祭で和洋菓子を合わせた式菓子が多く使われるからなんです」と教えてくれました。当主や時代の移り変わりとともに、訪れるお客様も親から子へと代々続いているそうです。

工場には和洋合わせて10人の職人がおり、その中には40年以上勤めている「匠」の姿も。季節や歴史を表現する上生菓子は、百花園では女性の職人が中心となってアイディアを出し合うことで、かわいらしさも加わります。使われることが稀な青色も最近は取り入れるなど、現代的な要素を上手く融合できるのは、やはり伝え継がれてきた独創性豊かな技があってこそです。

そんな創業130年を越える老舗に近年、新風が吹き込んでいます。「五代目にあたる長男が修行を終え、若い感性で思いがけない意見をどんどん出してくれますね」しかし一度に変えるのは難しいので…と口では困りながらも、頼もしい跡継ぎの存在に目を細める太田社長。今回紹介の「にいがた季寄せ」も五代目作。「若い人にも食べて欲しい」という想いから新潟の四季の素材を用い、パッケージもかわいらしいモダンなお菓子です。初代が「心の栄養」と説いた和菓子を、百花園は代を重ね、過去から現在、そして未来へとしなやかに時代に寄り添いながら伝えていきます。

百花園
*新潟市中央区営所通1-321
*025-222-4055
*9:00~19:00（年中無休）
*http://www.o-hyakkaen.com

にいがた季寄せ
春の越後姫、夏の新潟茶豆、秋のおけさ柿、冬のルレクチェ。季節ごとの農産物を白あんと合わせた羊羹に練り上げ最中種に挟んだお菓子。詰め合わせの箱も可愛らしいデザインです。

LOCATION DATA

砂丘館（さきゅうかん）
（旧日本銀行新潟支店長役宅）

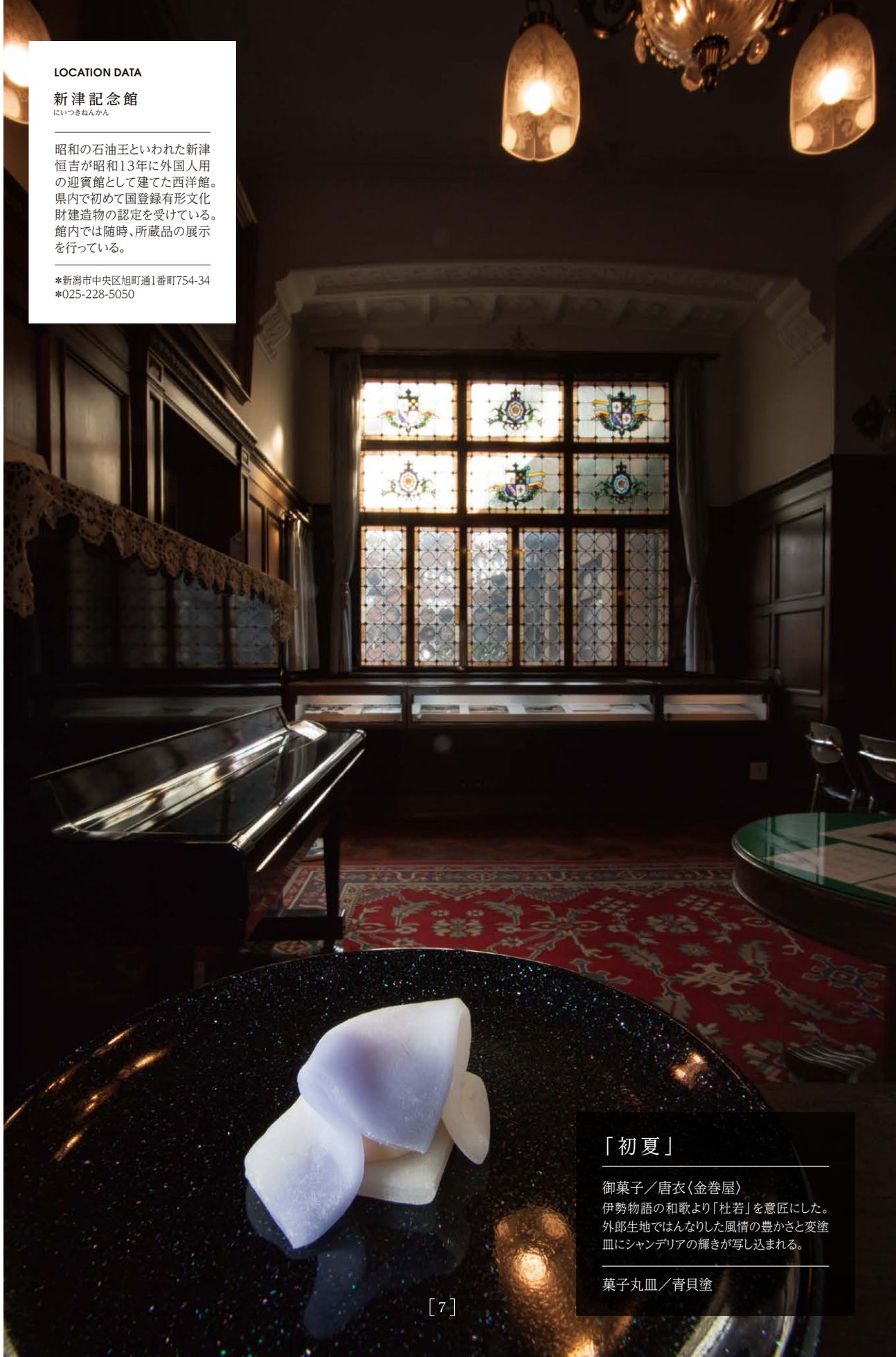
昭和8年に日本銀行新潟支店長の「役宅」として建てられた近代和風住宅と日本庭園が建設当初の姿のまま、芸術・文化の施設に生まれ変わった。年間を通じさまざまな企画展やコンサート、イベントを開催している。

*新潟市中央区西大畑町5218-1
*025-222-2676

「弥生」

御菓子／みつば餅〈百花園〉
草木の芽ぶく弥生、緑のこなし（薯蕷粉を蒸し手でもむ）を三つ折りに、中を紅外郎（米粉を蒸したもの）霰を散らし雛に見たてる。

菓子皿／長板：石目塗



LOCATION DATA

新津記念館
にいつきねんかん

昭和の石油王といわれた新津恒吉が昭和13年に外国人用の迎賓館として建てた西洋館。県内で初めて国登録有形文化財建造物の認定を受けている。館内では随時、所蔵品の展示を行っている。

*新潟市中央区旭町通1番町754-34
*025-228-5050

「初夏」

御菓子／唐衣〈金巻屋〉
伊勢物語の和歌より「杜若」を意匠にした。外郎生地ではんなりした風情の豊かさと変塗皿にシャンデリアの輝きが写し込まれる。

菓子丸皿／青貝塗

人と街と文化を
和菓子で繋いで144年。

金巻屋
かねまきや

流派を越えて お茶の世界で評価される 確かな技・味・センス。

上古町には、一軒のショーケースのない和菓子屋があります。店内は訪れた人が店員の説明を隣で聞きながら眺められる、丁度いい高さの台にお菓子がずらり。コンセプトは「白山神社の茶屋」。一角には和の風情にくつろぎながら和菓子をゆっくりいただけるスペースも。それが、明治4年創業の金巻屋です。

金巻屋は現在こそ商品のほとんどが和菓子ですが、昭和40年代～50年代にかけて洋菓子にも力を入れていた歴史があります。「30年前の改装前は和菓子と洋菓子のショーケースが並んでいたんですよ」と教えてくれたのは、金巻屋四代目・金巻栄作代表取締役社長。「しかし修行先のアドバイスもあり、私の代で和菓子に絞ることにしたんです」洋菓子は重ねる文化で、和菓子は包む文化。包んで表面に模様を入れて中身を見せたり、割って見せたり…ぼかしというのも和菓子ならでは。修業先から戻った金巻青年は、そんな和菓子の魅力を伝えるべく、当時の金巻屋では作っていなかった上生菓子を始めます。そしてお菓子への要望を聞くのも、お菓子を考案するのも金巻社長のワントップで期待に答えてくれると評判に。今では流派を問わずお茶席からの注文が多く、市民茶会などにも提供する程金巻屋の上生菓子は認知されています。

同店で作られるお菓子は、年間約300種類。そんなお菓子づくりの中心に据える想いは「素材やモチーフで新潟を伝えること」。確かに店内には、山芋のモチモチした食感が楽しい「米万代」や良寛をテーマにしたものなど、新潟を想わせる商品がたくさんあります。近年では上古町に集う若者向けにぽっぽ焼きのような生地にクリームを合わせた「カミフルぽっぽ」を発売。上古町のデザイナーとコラボするなど新しい試みも取り入れたヒット商品です。「色々な新潟の人たちと協力しながらやっていきたいですね。和菓子は五感で味わえるものなので食べて、触って…『聞く』というのも、名前を聞くとお菓子への理解が深まるし、なおさら美味しくなると思います」

美豆伎庵 金巻屋
*新潟市中央区古町通3番町650
*025-222-0202
*9:00～18:00（年中無休）
*https://www.facebook.com/kanemakiya

米万代
粒餡を山芋と餅米粉をベースにした蓬入りの生地で包んで蒸し上げた一口タイプのお饅頭。とろりともっちり、二つの食感が絶妙です。菓銘は萬代橋の渡りはじめの唄「米万代」（できあよろずよ）に由来します。

新潟と漆器

江戸時代には、日本有数の産地だった漆器づくり。

「新潟漆器」をご存知でしょうか？

新潟のものづくりと言えば、村上の堆朱や燕や三条の金物、加茂の桐箪笥や佐渡の鋳金などがまず思い浮かぶかもしれません。けれどもここ新潟市の中央区でも、かつては多くの職人がさまざまなものづくりをしていました。新潟漆器はそんな「新潟のものづくり」の伝統を今に伝える工芸品です。

新潟での漆器製作は江戸時代、秋田から春慶塗が伝えられたのが始まりと言われます。その後、町中に椀店と呼ばれる塗り物（漆器）の専売地区が定められ、蒔絵の技法から発展した磯草塗や金磨塗などの技法が生まれ、江戸時代末期には江戸、大阪、北海道にも販路を広げる日本有数の漆器産地となりました。明治期に始まった竹塗は、漆器を竹製品のように見せかけた変塗の一種です。変塗は当時全国で行われ、さまざまな素材に模して人を驚かせる、遊び心豊かな技法でしたが、今ではほとんど見られなくなりました。新潟の竹塗はこの変塗というユニークな文化を現代に伝えるものとして近年注目されています。

明治・大正期には400人もいたという職人数も、時代の変化とともに減少し、生産規模の縮小を余儀なくされてきましたが、近年新潟漆器が国の伝統的工芸品に指定され、新潟漆器同業組合が結成、若手職人たちの新たな挑戦も始まりました。一昨年には新しい平成の変塗として金属に擬した「朧銀塗」が発表されて、大きな話題を呼びました。

「器は料理の着物」という言葉があります。この冊子は新技法の朧銀塗をはじめ、竹塗、錦塗、石目塗、青貝塗などの伝統技法による新潟漆器に新潟の和菓子を乗せ、中央区の文化施設を背景に「安吾　風の館」館長で写真家である坂口綱男氏が撮り下ろした写真で構成しました。

菓子丸皿／
内側：呂色塗・回り縁：竹塗→p2

菓子皿／長板：石目塗→p6

新潟市漆器同業組合
*新潟市中央区営所通1番町329
*025-265-2968
*http://www.nuridon.com/

LOCATION DATA

新潟市美術館
にいがたしびじゅつかん

西大畑地区の緑化スポットの中心に位置する美術館。向かいには西大畑公園があり景観の良さと前川國男設計のオリーブグリーンの落ち着いた建物が市民に親しまれている。さまざまなジャンルの企画展の他、新潟ゆかりの作家や近現代美術を中心にしたコレクション展を開催。天気の良い日は野外彫刻の散歩道を散策するのもおすすめ。

*新潟市中央区西大畑町5191-9
*025-223-1622

「盛夏」

御菓子／若葉蔭〈丸屋本店〉
朧銀皿に梶の葉を添えた琥珀羹（寒天に甘味を加え固めたもの）。水面に浮かぶ青葉の蔭に金魚が泳ぎ涼を呼ぶ、夏ならではのお菓子。

菓子丸皿／朧銀塗

LOCATION DATA

旧齋藤家別邸
きゅうさいとうけべってい

新潟の豪商 齋藤喜十郎が大正7年に迎賓のために建てた別荘。砂丘地形を利用した池泉回遊式庭園は深山の趣きを感じさせる。庭園と建物を一体ととらえる「庭園一如」の趣向で作られた開放的な座敷からの眺望が心地よい。

*新潟市中央区西大畑町576番地
*025-210-8350

「霜月」

御菓子／竜田〈念吉〉
万葉集に歌われる紅葉の名所竜田川。山を染めた情景を一枚の楓で表す煉り切り（白餡に砂糖、山芋、みじん粉を加え練ったもの）。

菓子丸皿／根来塗

念吉
ねんきち

慶事に、日常に、笑顔を届ける老舗。

あのロングセラーのおいしさの秘密は、「クラッシュ」にあり。

結婚式でもらった引き出物の箱の紐をほどくと、たっぷり詰まった和菓子と洋菓子の登場に思わず顔がほころぶ。新潟に暮らす人で、こんな経験がある人は多いはず。「これほど立派な式菓子は全国的にも珍しく、県外のお客様にも喜ばれますね」とは、全国菓子工業組合連合会の理事も務める、念吉の三代目代表取締役会長の佐藤恒雄さんの言葉。その式菓子の中でもよく目にするお菓子のひとつがプラリネです。「初めて作ったのが昭和40年代。多分、新潟でプラリネを始めたのはうちが最初だと思います」使われるアーモンドはスライスされているものが主流ですが、念吉では風味を重視し、毎日その日使う分だけをクラッシュ。昔は職人が包丁で、現在は開発した専用の機械で砕いているそう。そのこだわりが、「プラリネと言えば念吉」と言われる由縁のようです。

場所は、日本書紀にも登場する新潟の湊町であり、近年「発酵の街」として注目を集める沼垂。念吉はこの町内での移転を経ながら明治30年の創業以来、約120年に渡り暖簾を構える老舗です。長年に渡って多彩なお菓子を提供し、近年では新潟ならではの素材として米粉に注目しているとのこと。もともと薯蕷饅頭に使う上新粉などの米粉は使っていましたが、アレルギー体質の人もお菓子を楽しめる素材として、焼きドーナツなどの洋菓子にも応用しています。

「先代は『余計儲からないから続けている』と言っていました（笑）。派手なことはせず、コツコツと。口に入るものだから評価は厳しい。だからこそ、嘘をつかない仕事で今の時代まで続けてこられたのだと思います。私は剣道を嗜みますが、洗練された日本独特の精神は、和菓子にも通じるものを感じます」そう語る佐藤会長の口元からも、その実直さを伺うことができます。職人が一人前になるには10年かかるといわれる和菓子の世界。「職人だけではなく、お茶を嗜む人をはじめとした『味わう人』も一緒に育てていく、それが和菓子の文化だと思いますね」

念　吉
*新潟市中央区沼垂東3丁目2-2
*025-244-5630
*9:00~19:00（元日のみ休業）
*http://www.nenkichi.com

プラリネ
香ばしいアーモンドと懐かしさを感じるスポンジ・ジャムの組合わせが愛されてやまない念吉の代名詞的なお菓子。特徴的なクラッシュアーモンドは作るその日に挽き、風味を大切にしています。

菓子とお茶

お茶とともに歩んだ和菓子の文化

かつて菓子は果子とも書き、果物や木の実を指していました。

加工して作られる菓子は、日本では奈良・平安時代に中国より唐菓子が宮中や寺院に納められたのがはじまりと言われます。その後京都で茶席とともに発展し、元禄時代の公家、武家、上層町人に担われた茶会や連歌の会では、菓子屋に特別注文された菓子がふるまわれました。見た目も芸術的に意匠化（デザイン）されるようになり、古典文芸などにちなんだ雅（みやび）な名前が「菓銘（かめい）」としてつけられるようになります。

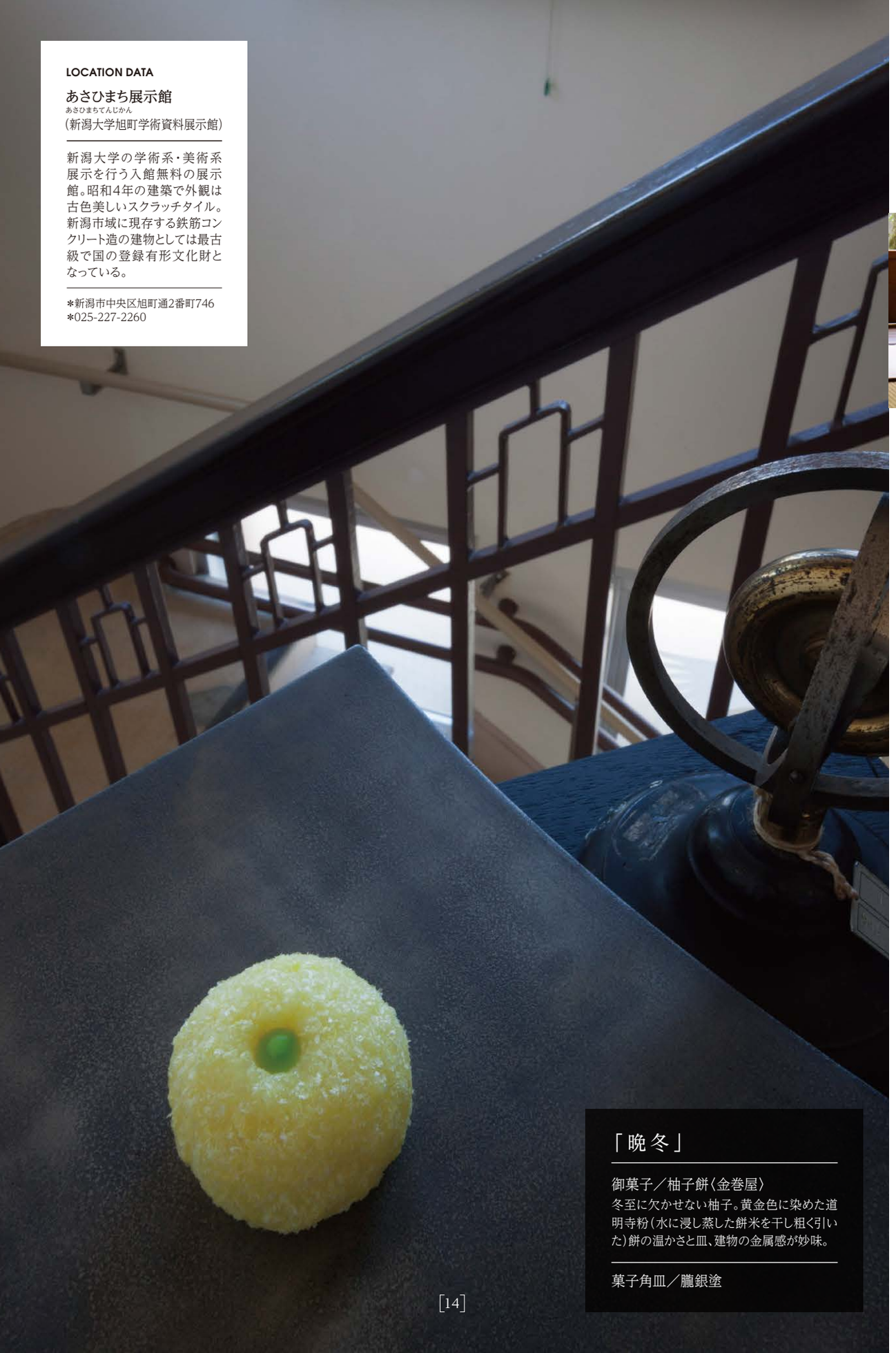
当初は男性中心だった茶の湯の文化も、明治以後は女学校教育による婦女子の教養として全国に広まりました。

ここ新潟でも、昭和になり、戦後の復興と豊かな時代の到来とともに、お茶に親しむ人々が増え、それにともなって、京都に学びながら切磋琢磨（せっさたくま）する職人たちの手に成る生菓子が、茶席で大いに用いられるようになりました。

全国でもっとも早い昭和25年に始まった「市民茶会」は、参加者数が全国一と言われる時代もあったほどのにぎわいある催しに成長しました。現在も新潟市中央区のお寺や文化施設、歴史や由緒ある建物、公民館などを会場に、10月第1日曜日に開催され、老いも若きも楽しめる交流の場になっています。当日は新潟の各菓子店によるできたての生菓子が、菓銘とともに一堂に展示され、参加者たちがそれを見て向かう茶席を決めるという、ほほえましい光景も見られます。

茶会は五感の芸術と言われます。そのなかでも和菓子は、季節を表現した美しい色や形、イメージ、菓銘の響きなどで、視覚や聴覚を、そして味覚を楽しませてくれる重要な一品です。日本が生んだこの素晴らしい文化を、新しい世代にもぜひ伝えていきたいものです。

（坪井蓉子・生活文化研究家）



LOCATION DATA

あさひまち展示館
（あさひまちてんじかん）
（新潟大学旭町学術資料展示館）

新潟大学の学術系・美術系展示を行う入館無料の展示館。昭和4年の建築で外観は古色美しいスクラッチタイル。新潟市域に現存する鉄筋コンクリート造の建物としては最古級で国の登録有形文化財となっている。

*新潟市中央区旭町通2番町746
*025-227-2260

「晩冬」

御菓子／柚子餅〈金巻屋〉
冬至に欠かせない柚子。黄金色に染めた道明寺粉（水に浸し蒸した餅米を干し粗く引いた）餅の温かさと皿、建物の金属感が妙味。

菓子角皿／朧銀塗

REAL REPORT
大学生茶道部
レポート

新潟の若い世代に受け継がれる お茶と和菓子の今。

お茶と和菓子を身近で楽しむ若い世代の皆さん。新潟大学茶道部の練習にお邪魔して、日々の部活動や和菓子についてお話を伺ってきました。新潟大学茶道部は石州流。今年で創部69年を数える歴史ある部です。新潟大学には他にも裏千家、表千家、江戸千家各流派の茶道部があり、どの部も熱心に取組んでいます。

この日は1月上旬ということで卒業研究や成人式などが重なり参加部員は少なく一年生中心。総勢25名の部員のうち、練習の合間に7名の皆さんに集まってもらいました。

顧問の北沢先生は「茶会に向け全員がデザイン案を出し、数点に絞ったものをお菓子屋さんに試作してもらいます。その見本を見て最終的に皆で決めます」とおっしゃいます。これは面白いお話しが聞けそうです。

＊聞き手／横木剛（旧齋藤家別邸）

横木　それぞれデザインから名前まで考えるんですよね？どんなふうに？

曽田　この時は右から、ハロウィン2種、紅葉、小倉山、紫苑、満月猫、冬蔦（写真①）。茶会には季節であったり時事であったりテーマを設定しますから、それに合わせて考えます。北陸をテーマとした茶会では「カニ」というのもありました。

北沢　あのときは、カニのハサミまでお菓子屋さん、よく作ってくれました。

なんだかすごく楽しそうな雰囲気が伝わってきます。

横木　部員全員とはいえ、それぞれ経験も違うでしょうし、入部していつ頃からそういったことに関わるのでしょう？

齋藤　6月に開催される開学記念茶会に向けて。

横木　入部してすぐですか!?一年生ではまったくわからずどうしたらよいか迷わないですか？どうやって勉強しているの？

西脇　和菓子の種類も知らなかったのでインターネットで検索したり。

望月　わたしは一年生の頃は季語をひたすら調べていろいろアイディアを練っていました。

中田　茶会ではお客様へ説明したりお話ししなくてはならないということを先輩たちから聞いていたので、自分の今迄の経験とかを織り交ぜて考えるようにしました。

曽田　お菓子を見て「斬新だね」とびっくりされたり、お客様の反応はいつも良いですよ。その場も和みますし、会話も広がります。

齋藤　「心に残るおもてなし」を作り上げる事が「部のカラー」として受け継がれているので、お客様に伝わるものをという気持ちが強いんです。

横木　和菓子、特に茶席でいただく生菓子などは今迄の普通の生活だと馴染みが薄いですよね？

太田　大学で茶道部に入ってから「こんなに美味しいものか」と思いました。

北沢　お茶があることでお菓子の美味しさのインパクトも強く感じるね。

中田　私は金沢出身ですが、小学生の頃お菓子屋さんへ見学に行き、和菓子作り体験をしたことがあります。

これはちょっとびっくりです。金沢らしいですね。

入澤　私は高校の部活動から茶道に親しんできましたが、高校の頃はお茶を使わず水だけで

の手前の練習ばかりでした。大学に入ってから、ひとつひとつの意味を深く知り、考えるようになりました。

「茶道部女子あるある」ではアルバイト先にお菓子屋さんを選ぶ学生が多いとか。見た目で選ぶお客さんに対して、自身の知識や経験で味の説明など身が入ってしまうこともあるらしい。

横木　ところでお菓子屋さんに「ムチャぶり」とか「面倒なお客」とか思われてない？

齋藤　いやいや。お菓子屋さんとの打合せが面白いんですって。

望月　お菓子屋さんにダメだしされることも「無理だね」とあっさりと。でも職人さんがアレンジしてくれたり。

ちなみに新潟大学茶道部御用達は里仙さんだそうです。

横木　西大畑界隈の文化施設を使って年一回開催されている学生茶会について教えてください。

望月　県内の大学茶道部9部が交流を目的に集まる茶会で当部が幹事をしています。庭園も各お屋敷でそれぞれアレンジや印象が違うし、そこへ自分たちなりのメッセージ性をどう織り込めるか、いろいろ考えてしまいます。

齋藤　使わせてもらう場所は参加各部の相談で決めるので毎年違います。席が毎年違うというのは、いつも違った雰囲気が楽しめるということ。席から景色が見えない茶室の場合は、お菓子で景色を感じてもらえるような工夫をしたこともあります。

部員一人一人のお話しから「関心をもって取り組み、自分で考えたもので茶会をする」という姿を強く感じました。そして、先輩たちがしっかりと考えを持って、それを後輩たちに伝えているということ。

望月　みんなが入部時から主体的に取組み、2年生になると早々にまとめ役を任されるようになるのは当部の特徴かもしれません。ほとんどの茶会を2年生中心で運営しています。一つ一つが貴重な経験になっています。

写真①：昨秋の創部茶会、学生茶会に向けての試作見本。

＊当日お話を伺った方
新潟大学茶道部
入澤杏里〈一年生〉　中田穂乃花〈一年生〉
太田成美〈一年生〉　西脇佳那〈一年生〉
曽田敦美〈三年生〉　望月麻衣〈三年生〉
齋藤朋実〈四年生〉（敬称略）
顧問：北沢和夫先生