



# 新・文化庁に エール

俵屋吉富  
石原社長に聞く  
「京都で輝く“新・文化庁”」



銘菓「雲龍」でおなじみの俵屋吉富。「菓心求道」(常にいい菓子を求め、菓子道に励むこと)を社是とし、小豆、砂糖、寒天など厳選された素材や京都の地下水を活かし、京の四季の美を映した様々な京菓子を生み出しています。今回は、京菓子資料館において、同社の石原義清社長から京菓子の魅力や2022年度中に京都に移転する新・文化庁へ期待することなどを文化庁 地域文化創生本部の安井順一郎事務局長がお伺いしました。

【文化庁 地域文化創生本部】TEL:075-330-6720(代表) 東山区東大路通松原上ル三丁目毘沙門町43-3

季節の移ろいや年中行事とともに、京菓子はどのように日本文化の中に息づいてきましたか

京菓子を定義することは難しいですが、味覚はもとより、視覚や触覚など五感で楽しむとともに、年中行事や古典文学にちなんだ菓銘から情景を浮かべられることが、京菓子の魅力だと思っています。茶の湯の発展とともに洗練を極めてきた京菓子は、茶室という空間に入った時に、わき役の一つとして季節の趣向を醸し出しています。ただ、これまで季節を先取りした菓子を提供することが多かったのですが、生活の中での季節感が感じられなくなりつつあることから、弊社では例えば蛸が飛び交うようになったら、その意匠を表現したものをご用意するなど、日本人の



俵屋吉富 石原社長

持つ四季感や美意識を体に取り入れてもらえるような菓子作りを大事にするように心がけています。また、五節句の風習や季節の移ろいを現した二十四節季、さらには出産や婚礼など人生の節目などに京菓子が寄り添うことで、日本の良さを見つけて、感性を取り戻すことが出来れば良いと考えています。

生活様式の変化や消費者の価値観の多様化に、どのように向き合われていますか

私が社長に就任して間もない平成18年に上京区に小川店を開設しました。近くに裏千家や表千家の御家元があり、茶人の方が多く行き来される界隈なので、菓子職人の道場的なものや位置づけています。この店舗では干菓子をお店の中でも存在感のあるものにして、一つひとつのサ



文化庁 地域文化創生本部 安井事務局長



イズを大振りしたり、見せ方に工夫を凝らすかと思いましたが、参考にしたのはパリのショコラティエ

で見かけたショーケースです。干菓子を一列ごとに並べ、LED照明をあてるなど、見て美しく、お客様にとっても選んでいただきやすいディスプレイを、平成の菓子筆筒として桜の木を切り抜いて設えました。チョコレートとは違って、色鮮やかで様々な形を表現できる干菓子は、見た目のインパクトも大きく、大変好評をいただいています。このように、これまでの古い慣習にとらわれることなく、いろいろな文化を京都風にアレンジすることで、次につながる創作力を培っていききたいと思っています。また、モノづくりで大事なことは作り手のこだわりや感性に共感して

もらうことです。私もフェイスブックで毎日のように京菓子の写真をアップし、そのお菓子里に込められた思いなどを綴っています。読者から様々な反応があるのが刺激になっています。

新・文化庁へ期待することをお聞かせください

私は京商の食品・名産部会の部長も務めておりますが、新文化庁には京都の食文化や名産品を大事にしたいですね。文化は普段の生活の中にあるもので、菓子作りも日々の生活を見つめながら取り組んでいます。せっかく京都で働く機会が出来るのですから、職員さん自身が毎日の生活の中ではないかと、京都の文化や食文化を楽しんでください。例えば、仕事の合間の息抜きに、例えは、仕事の合間の息抜きの時間にも、ゆとりを持って京都のお茶とお菓子を召し上がっていただいたり、文化庁にお越しになるお客様の方に、季節を感じる京菓子でもてなされるなどの演出をされてはどうでしょうか。来年度の文化庁の移転を心待ちにしています。

## ようこそ!わが社のミュージアムへ

和菓子の歴史の紹介や京菓子づくりに欠かせない菓子木型、図案帖などを展示しています。なかでも菓子職人の技術を結集した芸術味豊かな糖芸菓子は圧巻です。1階の立礼式「祥雲軒」ではお抹茶と作り立ての季節の京菓子もお召し上がりいただけます。

入館料 無料 呈茶席を希望される場合はお一人700円

開館時間 10:00~17:00(毎週水・木曜日休館)

新型コロナウイルス感染症の影響により、変更となる場合がありますので来館前にお問い合わせください

京菓子資料館 上京区烏丸通上立売上ル TEL:075-423-3101  
https://kyogashi.co.jp/shiryokan/#gsc.tab=0

