

杉山大輔の「美楽見聞談」 vol. 11

『じっとして売っていたらあかん。
人を通じてものが動くのかもわからへん』

山口 富藏 (京菓子司“末富”三代目)
Yamaguchi Tomizo



季節を感じる心。
日常の所作に美しさを見いだす心。
日本人独特の美意識を忘れないでほしい

1893年(明治26年)創業の老舗
京菓子司「末富」の三代目、山口富
藏氏。京都伝統の菓子作りの技と心
を受け継ぐ氏が感じる、薄れゆく日
本の心とは。

Profile

1937年京都府生まれ。関西学院大学経済学部卒業。茶道御家元、京都寺社
仏閣の御用を務める。伝統を受け継ぎながら、クラシック音楽をイメージした創
作菓子を発表するなど、新たな京菓子の世界を拓いている。テレビや新聞・雑
誌、各地の市民講座など幅広い分野で活躍。京菓子を通じて日本の心を伝えて
いる。

著書に「京菓子司・末富 京菓子の世界」(世界文化社刊)がある。
京菓子司 末富ウェブサイト <http://www.kyoto-suetomi.com>

※肩書などは、インタビュー当時(2016年7月)のものです。

京都のお菓子はおおらかに

京都ではお客様を迎えるとき、必ずお菓子とお茶を用意します。京都のお菓子には菓子屋という世界と、おまん屋はんという世界があつて、おまん屋はんは日常のおやつ菓子。そしてもてなしとしてのお菓子、今で言う上生菓子と干菓子の両方を扱うのが菓子屋です。干菓子は専門店もありますけど、菓子屋は両方できなあかん。京都でお菓子が出てきたら遠慮しないで、「美味しそうですね」と言つて早く食べることです。



お菓子は乾いてしまつては美味しくありません。

江戸のお菓子は繊細で写実的です。言い方は悪いですが、京都は大雑把に、おおらかに作ります。東京の“うぐいす”は、ゴマで目玉を付けて羽の形に細工してあるんです。京都は、お餅をきゅつとつまんだだけ。“うぐいす餅”を写実的にすると“もつさりしている”という言い方をします。言われてみれば、うぐいすに見えますなという感覚です。また、東京では餡に塩を少し入れることが多いですが、京都の菓子屋は絶対に入れません。洋菓子のように、香りも基本的にはつけません。小豆と砂糖と米。素材の味が基本です。季節を表現するために、よもぎなど自然のもので香りをつけることはありますが、香料としてつけるのは異端です。近頃、抹茶が流行っていますが、お茶を飲むのに、お茶の味がするのはだめだという考えがすごく強いんですよ。

砂糖が自由に売買できなかつた時代

菓子屋は、古くからお公家さんや偉い人の家来として成り立ってきた商売です。ですからお客様の要望を聞かざるを得ない。その代わり、幕府の統制の下にある白い砂

糖が使えたわけです。砂糖が日本に入つて来たのは、織田信長の時代です。しかし、甘いものはとても高くて庶民は食べられませんでした。誰もが



食べられるようになったのは、おそらく明治に入ってからでしょう。僕は、戦争で砂糖がない時代を覚えています。配給に砂糖はなく、サツカリン、ズルチンといった人工甘味料で作つたお菓子でも行列して買うような時代でした。

戦時中、京都の菓子屋はすべて廃業しました。徴用で軍需工場へ職工として行かなければならず、菓子屋を続けることができなかつたからです。末富は東本願寺の御用達でしたので、戦死された英霊の供養に必要なお供物を作るため、陸軍省から回ってきた砂糖がかるうじてありました。経済統制によって昭和26年ぐらゐまで、砂糖は自由に売買できませんでした。砂糖が入ったものを食べない時代があつたのに、よう生



き延びたな思います。小さい頃は、仕事場に砂糖が豊富に盛り上げてあって、そこでよくトンネルを掘って遊んで怒られました。京都の菓子屋で戦前（70数年前）のことも覚えているのは、僕が最後でしょうね。砂糖を食べられる人は贅沢ができる人だと言うて、威張るのが本来の砂糖の価値。この頃、砂糖は体に良くないなどと言いますが、それはものを知らん人や、やっぱり砂糖はうまい。砂糖のうまさは世界共通で、永遠やと思っています。

お客様から学ぶ

少し前までお茶会でもてなされるお菓子は、家元の奥様から注文をいただきました。見本を持って行って、台所のテーブルを挟んであれやこれやと話します。「あんたこれ

あかんで」などと怒られもします。僕がお菓子を覚えたのは、そういう世界からでしょうね。店を引き継いだ頃、お茶会でのお菓子千個の注文を受け、間に合わないのが怖くて前日から用意し、固くなってしまったことがあります。あれはお客様に叱られた。「お客はこれだけしか食べやらへんのやで」と。お菓子作りも一期一会だと身に染みましました。だけとありがたいのは、「お前のことはもう使わん！」とは言われなかったことです。「これから気をつけなあかん！」と、その後も同じように使っていただき、いろいろなことを教えてもらいました。

商売というのは、人と人がつながって覚えな仕方ないでしょう。親父よりも、お客様から厳しく言われたこと、人に恵まれたことが良かったと思います。京都の菓子屋は、作って並べてじっとしていたらいいという商売ではないんですよ。配達して接点が増えて、お客様との行き来を通じて教えてもらう。これがとても大事。じっとして売っていたらあかん。人を通じてものが動くのかもわからへん。

変わっていく日本人の美学

最近、羊羹は一口サイズのものばかり売

られています。人によって薄くしたり厚くしたり、どこをどう切るか。上手いことすーっと切れるか。そこには「切る」という美学があるんですよ。日本人にはそういう不思議な美学があったと思うんですけど、この頃はそれがなくなっちゃった。包丁を研ぐことを知らん人いっぱいいるしね。コンビニへ行ったらキャベツが切って売ってある。玉ねぎは切ると涙が出るのを知ら





ない人も、包丁がない家もいっぱいあるのちがうかな。日本の暮らしそのものが変わってしまった。日本料理が無形文化遺産になりましたが、出

汁の取り方にはじゃこもあれば、あごもあり、土地によっていろいろなうまさがあったと思う。それが今は、全国どこでも同じ出汁の素をばつとふればいいなんてあかん。お米も各品種それぞれの味があつたのに、今はコシヒカリばかり作られています。お菓子も均一的な味になっている。最後の仕上げだけをする菓子屋が増えています。餡を自分の家で焚いている店、京都で何軒あるかな。日本はみんな、そんなんになっていくような気配ですね。

もう一つ困ったのは、「かわいい」という感覚です。今はかわいくなかったら売れません。見た目も色も形もかわいい。これ以外にない。「味わいがある」、「趣がある」といった日本人独特の感性がなくなった。日本の

美学はこれから変化していくでしょうね。家に床の間がなくなったでしょ。これが日本人の美意識を変えているように思います。季節に合わせた掛け軸や花を飾って、季節を感じるという気持ちがない。梅一輪一輪の温かさに、春を想像しながら期待感を持って待つ。このような日本の美しい心がなくなっていくのは寂しいことですね。



杉山 大輔 Daisuke Sugiyama

Profile

「私の哲学」編集長 | ビジネスプロデューサー
株式会社インターリテラシー 代表取締役

1979年東京都生まれ、ニューヨーク育ち。慶應義塾大学総合政策学部卒業。慶應義塾大学大学院経営管理研究科修了(MBA取得)。1999年に教育コンサルティング会社を立ち上げ、2007年コミュニケーション問題の解決をはかる株式会社インターリテラシーを設立。3男1女、4人の子供の父親。

『脱米論』(財)公共政策調査会主催、読売新聞社後援「21世紀においてあるべきわが国のかたち」をいかに考えるか」優秀賞受賞。『守破離』日本貿易会主催「ジャパンブランドの可能性」第2回日本貿易会賞優秀賞受賞。著書に『行動する勇氣』(フォレスト出版)、『運を動かせ』(ディスカヴァー・トゥエンティワン)がある

京菓子司 末富 本店にて
編集: 楠田尚美 撮影: Sebastian Taguchi

