

和菓子  
歳時記

二月(如月)

はるかぜ こおりをとく

立春【東風解凍】



春が訪れ

あたたかな  
梅東風が  
うめこち

冷たい氷を  
溶かす頃

紅白の  
風待草かぜまちくさ※が  
可憐に  
ほころび

甘い香りが  
漂います

※風待草は梅の異称

和菓子制作・文・写真  
山崎 彩 Aya Yamazaki

和菓子研究家。  
大学在学中、茶道を通して和菓子的美しさに感動し和菓子を学び始める。卒業後、栄養専門学校に進学し、調理師免許を取得。現在、「優しい彩りのかわいい和菓子」をコンセプトとしたWagashi Studio Irodoriを主宰。和菓子の美味しさ、素晴らしさを伝えるため、東京都内の料理教室・小学校・中学校・高校にて講師を務める他、TV・雑誌などで幅広く活動している。著書に「かんたん!和菓子レシピ」(グラフィ社)「季節を楽しむかわいい和菓子」(学研パブリッシング)「身近な材料で簡単かわいい 彩り和菓子」(河出書房新社)などがある。 <http://irodori-wagashi.com/>

