

報道関係者各位

2014 年 8 月吉日

第 77 回 虎屋文庫資料展のご案内

甘い対決 「和菓子の東西」 展

2014 年 11 月 1 日(土)～30 日(日)

虎屋ギャラリー(虎屋ビル 2 階) 入場無料／会期中無休

地下鉄赤坂見附駅A出口より徒歩約 7 分

桜餅といえば、小麦粉生地と道明寺生地のどちらを思い浮かべますか？

串団子は四つ刺し、それとも五つ刺しでしょうか。

知っているようで意外に知られていない、東西の和菓子をめぐるさまざまな話題を取り上げます。

両者の甘い対決を、どうぞお楽しみに。

桜餅 東西対決！

江戸時代、桜の名所・隅田川で名物菓子となり、京都や大阪に伝えられた桜餅。現在、東京(関東)では小麦粉生地(写真①)、京阪(関西)はもち米を使った道明寺生地(写真②)で主に作られます。「桜餅は関東風に限る」「いや、関西風だ」と菓子くらべに花を咲かせる方もいることでしょう。展示では、桜餅の生地についてのアンケートも実施します。皆様はどちらのタイプを食べていますか？

月見団子のかたち

月見には、お供えの団子がつきものといえるでしょう。江戸では丸い形(写真③)、京阪では小芋(里芋)形のものが用意されました。中秋の名月・十五夜に芋を供えることにちなんだといわれ、現在も京都や大阪では、写真④のような月見団子が作られています。

「ぜんざい」といえば？

「ぜんざい」と聞いて何を思い浮かべますか？ 一般に、京阪では小豆の粒が入った汁粉、東京では餅や蒸した粟などに汁気のない餡をかけたものを指します。ちなみに京阪のぜんざいは、東京では「小倉汁粉(田舎汁粉)」と呼ばれています。

江戸時代の東西菓子くらべ

江戸時代後期の庶民の風俗を記した『守貞謾稿』^{もりさだまんこう}には、江戸と京阪の菓子の比較が数多く見られます。たとえば饅頭は江戸では紙袋に入れ、京阪は竹皮で包む。甘酒は江戸では一年中売られ、京阪は夏期の夜だけ販売しているなど。現在とは一味違った東西対決をご紹介します。

このほか、くず餅と葛餅、金太郎飴と福飴、柏餅と^{ちまき}粽など、作り方が違ったり、同じ行事で異なる菓子が用意されるなど、さまざまな地域差を取り上げます。

さらに！ 鰻の調理方法やポリタンクの色の違いなど、菓子以外の雑学対決のコーナーも設けました。どうぞご期待ください。

*今回は特色あるものを取りあげました。大まかな傾向としてご覧いただければ幸いです。

主な展示品

小麦粉生地と道明寺生地の桜餅など、東西の違いが特徴的な菓子約 40 点、錦絵・版本・動画ほか。

展示解説 参加自由

毎週月曜日 10:30～

講演会 参加費無料(申し込み制)

「芝居に見る東西の食べ物」渡辺保先生(演劇評論家)

日時…11月24日(月・祝) 14:00～15:30 場所…虎屋ビル4階ホール

【申し込み方法】参加希望人数(2名様まで)、代表者の郵便番号、住所、氏名、電話番号、及び同伴者の氏名を明記の上、往復はがきで下記虎屋文庫までお申し込みください。

11/10(月)締め切り(必着)。申し込み多数の場合は抽選。

お問い合わせ先

〒107-8401 東京都港区赤坂4-9-22 株式会社 虎屋 虎屋文庫

Tel:03-3408-2402 Fax:03-3408-4561 e-mail:bunko@toraya-group.co.jp

<http://www.toraya-group.co.jp/>

*掲載の画像につきましてはデータがございます。お問い合わせください。



①桜餅(関東風)



②桜餅(関西風)



③月見団子(関東風)



④月見団子(関西風)

*展示では、東西の地名を菓銘にとりいれた虎屋の菓子もご紹介します。そのうち、湿粉製「^{むさしの}武蔵野」(454円)、薯蕷製「^{さかの}嵯峨野」(486円)を2個入(940円)にして、下記店舗にて期間中限定販売いたします。

【販売店】とらや赤坂本店、銀座店、東京ミッドタウン店、帝国ホテル店



こちらのリリースに関する問い合わせ先

株式会社 虎屋 社長室 広報課

住所：東京都港区赤坂4-9-22 電話：03-3408-4128 FAX：03-3796-1548

E-mail：kouhou@toraya-group.co.jp <http://www.toraya-group.co.jp/>