

再開御礼！「虎屋文庫の羊羹・YOKAN」展

2019年11月1日(金)～12月10日(火) 休業日:11月10日(日)

虎屋 赤坂ギャラリー(とらや赤坂店 地下1階) 入場無料

地下鉄赤坂見附駅A出口より徒歩7分

菓子資料室、虎屋文庫の4年ぶりの企画展です。

今回のテーマは羊羹。長きにわたり、日本人に愛されてきたこの菓子にあらためて注目しました。300年以上前の羊羹の絵図(写真①)や、パッケージ・商標を展示するほか、外国でのイベント「羊羹コレクション」など驚きの羊羹情報も盛り沢山。お好きな方だけでなく、食べたことがない方にもお楽しみいただける内容です！

料理から菓子へ

そもそも羊羹とは、中国の料理、羊肉の汁物のことでした(写真②)。鎌倉～室町時代に中国に留学した禅僧らによって日本にもたらされ、小豆や小麦粉などを使って羊肉に見立てた精進料理の汁物となり、やがて甘い菓子に。さらに、蒸羊羹、水羊羹、煉羊羹、と菓子としての種類を増やしていきました。本展示では、各時代の羊羹を再現展示し、変化の歴史をわかりやすくご紹介します。

「瞑想的」な羊羹

文豪、谷崎潤一郎は『陰翳礼讃』のなかで、羊羹を「玉のように半透明に曇った肌が、奥の方まで日の光を吸い取って夢みる如きほの明るさを啣くはんでいる感じ、(中略)あれを塗り物の菓子器に入れて、肌の色が辛うじて見分けられる暗がりへ沈めると、ひとしお瞑想的になる」と評しています。会場に、谷崎の世界観を再現した空間を作りました。薄闇に置いた羊羹の美しさをご覧ください。

虎屋の歴代パッケージ大集合！

おなじみの竹皮包の羊羹をはじめ、昭和5年(1930)誕生の小形羊羹、戦後、輸出用として作られた缶詰羊羹(写真③)、昭和40年代当時、最先端の素材だったプラスチックのケースなど、時代の文化、流行を映す鏡ともいえるパッケージを一挙大公開します。

ここにも羊羹 あそこにも羊羹

江戸時代の黄表紙きびょうし(今の漫画に相当)には、羊羹を頭にのせた「かす寺(カステラ)の羊羹和尚」(写真④)が登場。元祖羊羹キャラクターともいえる存在です。ほかにも、北海道や静岡県のローカルフード「羊羹パン」、「羊羹」と呼ばれるサイズのレンガなど、羊羹にまつわるオモシロ情報を集めました。

主な展示品

再現菓子約 50 点、羊羹パッケージ・商標・包装紙、古文書、錦絵ほか。

展示解説

毎週月曜日、および11/9(土)、11/23(土) 10:30～(予約不要)

***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。**



①300 年以上前の羊羹の絵図(左から三番目)
元禄 8 年 (1695)「御菓子之畫圖」より



②羊肉の汁物 (再現)



③缶詰羊羹
昭和 28～35 年 (1953～60) 頃



私と記念撮影ができるコーナーも
あります。

赤坂店にて関連イベントを同時開催！

虎屋文庫ブックストア

(於：とらや 赤坂店 2 階)

虎屋文庫のスタッフや仕事内容をパネルで紹介するとともに、
10/30 (水) 刊行の虎屋文庫の新刊『ようかん』(新潮社) や、
スタッフのおすすめの書籍、和菓子関連書籍などを販売します。
また、新刊に関するトークイベント(事前予約不要、無料)も
開催いたします。

日時：11/16 (土)、11/20 (水) 15:00～(45 分程度)

④羊羹和尚

安永 7 年 (1778)

めいだいひやしやまどの
『名代干菓子山殿』より

お問い合わせ先

〒107-0052 東京都港区赤坂 4-9-9 赤坂 MK ビル 2 階

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

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

取材については Tel:03-3408-4128 (株式会社虎屋 社長室(広報))