

## 「季節感」と

### 「手作り」

「花びら餅」これは和菓子の名前だと、皆さんおわかりと思います。

しかし、木の芽田楽、あじさい、浮間の里、どこか歳時記を思わせるような、こんな和菓子を作っていないのが、和菓子のしにせ、「さま」さんなのです。このお店はフレール館に近い、神田するが台下にあり、のれんには「おくわしや」と昔なつかしいかなづかいの字が書かれています。

ここのご主人にちよつと時間をいただいで、店先でうかがわせていただいたこと。

「何を一番心にかけていらっしや

るか」とおたずねしますと、即座に「季節感でございます」とのこと。

さもありませんと思いました。花びら餅は暮から一月半ばごろまでしかお店に並ばない、初がま用のお菓子です。ほんのりと桜色に染められた求肥にみそあんをつつみ、花びらの付根の茶色っぽいところを表わすために、ごぼうの砂糖づけがちよつと顔を出してつまれています。木の芽田楽も同様に、求肥がお豆腐になぞらえて竹の串に刺してあり、その上にもみそあんがトロリ、またその上に山椒の葉がチョンとのせてあります。福は内（おかめの面の形のおまんじゅう、ほほと口もとに紅がさしてあります）、浮間の里、岩根つつじ、清流、あじさい等々、名前の美しさも格別です。いかにも日本人らしい

感覚で、それがまた美しい文字で書かれてお菓子の横に立てられていきます。

そして、もう一つやはり手作りということを心がけていらっしやるそうです。このごろは、あんは出きあいのものを使う店が多くなったそうですが、こちらでは全部自家製で、そのためになかなかの忙しさとうかがいました。季節感、手作り、何か幼児教育を語る時によく聞かれる言葉だと思つて、ご紹介する気になりました。

そしてこの時のご主人の話された話し言葉、ああ、そういえば戦前だったか、どこでも当り前にこういう言葉が使われていたっけ、と思わずなつかしくなるような美しい言葉でした。

(赤間峰子)