

## 江戸時代、おやつは？ 中座で講座

江戸時代の菓子や茶について解説する宮崎准教授 | 浜松市中区の静岡文化芸術大



静岡文化芸術大はこのほど、公開講座「近世日本の医・薬・食の文化とその現代的復元」を浜松市中区の同大で開いた。国際文化学科の宮崎千穂准教授が、江戸期の菓子や茶が果たした役割を解説した。大名らが菓子を賜る幕府の年中行

事「嘉定」で、練りようかんや、あこや餅などの8種類が用意されたことを説明した。暑さが厳しくなる旧暦の6月ごろに行われ、「納涼や厄よけの意味があったのだと考えられる」と話した。1600年代にまとめられた書物「和歌食物本草」には、茶の効能を詠んだ和歌があると伝えられた。

また、嘉定で用意された菓子を復元した企画を紹介した。老舗和菓子店「巖邑堂」(東区)の内田弘守社長が製造を担当し、きなこ黒ごまを使ったきんとんなどの開発経緯を解説した。