

京菓子展 2016 入選作品集

～手のひらの自然 — 蕪村と若沖～



蕪村と若沖、二人の巨匠の作品をモチーフとした菓子展の入選作品です。

電子書籍化に寄せて

本書籍に掲載している京菓子は、2016年10月22日（土）～11月6日（日）に開催された京菓子展「手のひらの自然―燕村と若冲」2016の展示作品です。

展示会に先立ち、新しい京菓子デザインの公募を行い、審査員による審査で選出された入選作品を展示しました。また入選作品の中から、受賞作品を選出しています。

2016年の展示会場は2箇所、本会場は有斐斎弘道館、特別会場に世界遺産二条城を舞台に、多くの方々にご来場ご鑑賞頂きました。

そしてこの度、京菓子の美と文化を広く知っていただき、日本の文化継承の糧となることを願い、入選作品集を電子書籍化いたしました。

巻末には、京菓子展を主催する公益財団法人有斐斎弘道館についてご紹介するとともに、私たちの活動に賛同いただける方に、ご寄付についてのご案内を記載させていただきました。

本書籍の紹介やシェア・共有いただくことは、私たちの活動の支えとなりますので、是非ご協力いただけますと幸いです。

なお、書籍に関する著作権は公益財団法人有斐斎弘道館が有するもので本書籍に掲載している文章・写真などは転載・転用いただけません。ご利用になりたい場合は、事前にご相談いただきますようお願い申し上げます。

京菓子デザイン公募について

公益財団法人有斐斎弘道館では、2016年の京菓子展のテーマを「蕪村と若沖」とし、京菓子の新しいデザインを幅広く公募いたしました。

300点以上の応募作品から、厳正なる審査の結果、京菓子展「手のひらの自然—蕪村と若沖」2016で展示される入選作品を決定いたしました。デザイン部門12作品、実作部門25作品の中から、さらに展示期間中に、大賞（各部門1点）と優秀賞（各部門数点）、審査員特別賞を決定いたしました。

ご応募いただいた皆様には、この場をお借りしまして御礼を申し上げます。

■入選作品一覧：全37作品

デザイン部門12作品、実作部門25作品

■募集テーマ「蕪村と若沖」について

俳画の創始者とも言われる与謝蕪村は、江戸俳諧中興の祖と称されています。奇想の画家ともいわれる伊藤若沖は、写実と想像を巧みに融合させた画風で、近年注目を浴びています。ともに生誕300年を迎える二人の芸術家は、それぞれ、皆川淇園との交流が知られています。そしてこの時代、京の地で「京菓子」が成立するのです。

温故知新、300年前に思いを馳せながら、「蕪村と若沖」をテーマにした新たな京菓子作品を募集いたしました。

■募集内容

① 京菓子デザイン部門

デザイン画のみの応募。入選デザイン画は、菓子職人により実作され展示。

② 茶席菓子実作部門

茶席菓子（いわゆる上生菓子）を実作される方を対象。試作作品の写真にて審査。展示作品は応募者が用意。

③ 工芸菓子実作部門

工芸菓子・その他（干菓子等も含む）を実作される方を対象。試作作品の写真にて審査。展示作品は応募者が用意。



■審査のポイント

- ・蕪村と若沖の特徴をどう捉えるのか、京菓子の特性をどのように活かすかについての視点がある
- ・「銘」（お菓子の名前）の重要性を考え、菓子のデザインと銘が互いに引き立て合うような作品である
- ・「食べる」ことを考えた作品である（特にデザイン部門）

■審査員

- ・冷泉為人（公益財団法人 冷泉家時雨亭文庫 理事長）
- ・廣瀬千紗子（同志社女子大学 特任教授）
- ・土佐尚子（アーティスト、京都大学教授）
- ・杉本節子（料理研究家、公益財団法人 奈良屋記念 杉本家保存会 常務理事兼事務局長）
- ・濱崎加奈子（専修大学准教授、有斐斎弘道館 館長）

京菓子展 2016 について

今から 300 年前、尾形光琳が亡くなった正徳 6 年であり享保元年となる 1716 年、近世画壇を代表する与謝蕪村、伊藤若冲の両巨頭がこの世に生をうけました。若冲は錦の青物屋で、蕪村は摂津の農家の出身。蕪村は江戸や丹後など、居を転々としたあと、40 歳前半に京都に移り住み、68 歳で生涯をとじるまで、烏丸仏光寺辺りに住まいしたといわれています。

若冲と蕪村は、およそ四半世紀の間、数百メートルの距離に居住していましたが、両者の交流の痕跡を見出すことはできません。しかし、この二人の画風が確立する時代、室町中立売にいた儒者・皆川淇園は蕪村と若冲のそれぞれと交歓があったことが知られています。この三人が活躍した時代は京菓子の成立時期とも重なっており、現在の京都文化の重要な部分が築かれた時代ということもできるかと思えます。そのような意味で、蕪村と若冲という、二人の巨匠の作品をモチーフとした菓子展を皆川淇園の弘道館址において開催することは、たいへん有意義なことと考えております。

公募展としての京菓子展が、そのような京都の文化の深みを考えていただく一つのきっかけとなりましたら幸いです。



京菓子展「手のひらの自然—蕪村と若冲」2016 レセプション

日時：2016 年 10 月 22 日 (土) 18 時～ 21 時

会場：有斐齋弘道館

- ・京都市長 門川大作氏 祝辞
- ・観世流シテ方能楽師 林宗一郎氏
- ・入選者表彰式

<菓子の掲載順について>

デザイン部門、実作部門（京菓子・工芸菓子）のそれぞれにおいて、受賞者名の五十音順に沿って掲載（入選作品／デザイン部門 12 点、実作部門 25 点。奨励作品／実作部門 1 点）

- ・部門
- ・作品名（銘）
- ・参考作品
- ・素材
- ・受賞者名
- ・コンセプト
- ・講評

全体を通しての講評

審査員

- ・冷泉為人（公益財団法人冷泉家時雨亭文庫 理事長）
- ・廣瀬千紗子（同志社女子大学 特任教授）
- ・土佐尚子（アーティスト、京都大学 教授）
- ・杉本節子（料理研究家、公益財団法人奈良屋記念杉本家保存会 常務理事兼事務局長）
- ・濱崎加奈子（専修大学 准教授、有斐斎弘道館 館長）

■ 冷泉為人

今回のテーマが蕪村と若沖の作品から京菓子をデザインし、それを創るということであったようですが、そのイメージの原点の絵画に捉われすぎて、その絵の画題とその表現された絵画への理解が、どうも不足しているように見受けられました。

すなわちその絵画からあるイメージを起こし、それを菓子の銘とその菓子の姿かたちまでに表現するのが大事だということです。さらに言い換えますと、その菓子の銘を、素材と技術を活かして5cmそこそこの大きさと形でもって創造するというのです。さらには実際の菓子になりますと、「おいしさ」「経済性」のことなども勘案しなければなりません。これはなかなか難しいことです。松尾芭蕉は俳諧作りには“不易流行”が大事であると言っています。「変わらないもの」と「変わっていくもの」つまり「伝統」と「革新」がせめぎ合うところからしか新しいものの創造はないと考えていたようです。

京都というところは、これらのことを各時代通して常に繰り返し、繰り返し行っているところです。いずれにしても、趣味の菓子作りか、商品としての菓子か、ということが基本的にはあるのではないかと思います。いろいろと難しいことが多くありますが、頑張ってください。

■ 廣瀬千紗子

今年のテーマは「蕪村と若沖」。二人は同年生まれで、一時期、京都で近くに住んでいました。その画風は全然違うようにも見えますが、案外、重なるところもありそうです。

俳人でもある蕪村の“句”から発想した作品もみられ、この公募展の新たな方向性を示して、たいへん興味深かったのですが、応募作のテーマの多くには若沖が選ばれていました。同時代の蕪村の世界を、菓子で新たに表現するとすれば、どうなるか？ — これはなかなか難問だったようです。

応募数が増えるにしたがって、年々、水準も上がってきており、実作部門にもデザイン部門にも、出来上がりが楽しみな作品が増えたと思います。今年から学生部門が設けられたことにも、展望がもてます。ただ、デザインが斬新になればなるほど、京菓子らしさが失われるというジレンマも。形は菓子らしさを保ちつつも、色彩が菓子ばなれしているものもありました。あくまでも食べ物としての菓子という枠のなかで、やはりここは、現代の「用の美」が期待されるころだと思います。

■ 土佐尚子

俳句や絵画を和菓子にすることはイメージがふくらみ、たいへん面白い試みです。今回の審査で、私が評価したのは茶席菓子実作部門の「悠々」という作品。形の新規性、そして懐かしさもあり、しかもおいしそうだったのが印象に残りました。

最後に、そろそろ3Dプリンターで作られた京菓子の登場を望むところです。また、その逆で3Dプリンターでは絶対にできない京菓子もぜひ見たい、と思っています。



■ 杉本節子

蕪村と若冲、いずれを選ぶにせよその世界観は、手のひらの菓자에写し取るのに、比較的、特徴を捉えやすいものであったことが応募作品から感じられました。それだけに、通りいっぺんにならないような造形への思考、工夫が凝らされた作品に心魅かれるものがあったように思います。

この公募は、江戸時代の京都に花咲いた芸術を、ひとつの和菓子に象徴させることを試みるものです。京菓子の新しい表現へのステップアップを若い応募者の作品の中に見出したことが、たいへん印象的でした。

■ 濱崎加奈子

公募による菓子展も3年目を迎えました。「京菓子とは何か?」「なぜ公募にするのか?」「なぜ若冲のような難しいテーマをもうけるのか?」などという問いをつねに投げかけていただきながら、ついに審査の日を迎えました。ドキドキとしながら蓋をあけてみますと、去年にも増して多くの応募をいただいたとのこと。まずはご応募くださった方々に、心より感謝を申し上げます。そして、デザイン画や実作の写真をみて、去年よりも選ぶのが難しい、つまり、大きくレベルが上がっているという、嬉しい悩みを抱えることとなりました。ここに発表させていただくのは、先生方と長い時間をかけて、評価と議論を重ねた結果です。

さて、毎回、審査の過程で「京菓子とは何か?」という、そもそもの定義への議論が巻き起こります。その議論が楽しいのですが…答えは永遠に出されないことでしょう。しかし、毎年少しずつ、それが紐解かれていくかのような感覚を味わっています。

京菓子とは何か。一言で言い表すこともできないし、人によって見解も異なるけれど、だからこそ面白いのだと実感しています。これこそが「文化」なのだと、その歴史の重みに頭の下がる思いをするとともに、ここにまた新たな歴史の一步が刻まれる喜びを感じております。今後も、より多くの方々に、伝統理解と文化創造の「主体者」として「参加」していただくために、「公募」という仕掛けを続けていくことができればと思っております。

公益財団法人
有斐齋 弘道館
Yuuhisai Koudoukan Foundation

<http://kodo-kan.com>

京菓子デザイン部門

京菓子デザイン部門は 12 作品の入選作品を選出いたしました。本部門は、京菓子や「蕪村・若冲」に興味のある方なら誰でも応募できます。ご自身で菓子を作ることができない方でも、デザイン画によって応募することができる点が最大の特徴です。そのため、広く一般の方からの多くの作品を応募いただきました。

展示作品は、「デザイン画・銘・素材」などを基に、菓子職人によって実作いただきました。デザイン画と実作品を比較することで、職人の技術の高さも感じていただけるかと存じます。

鳶鴉菓





銘
鳶鴉菓

参考作品
与謝蕪村「鳶鴉図」

素材
錦玉製

デザイン
金井沙耶加（かない・さやか）

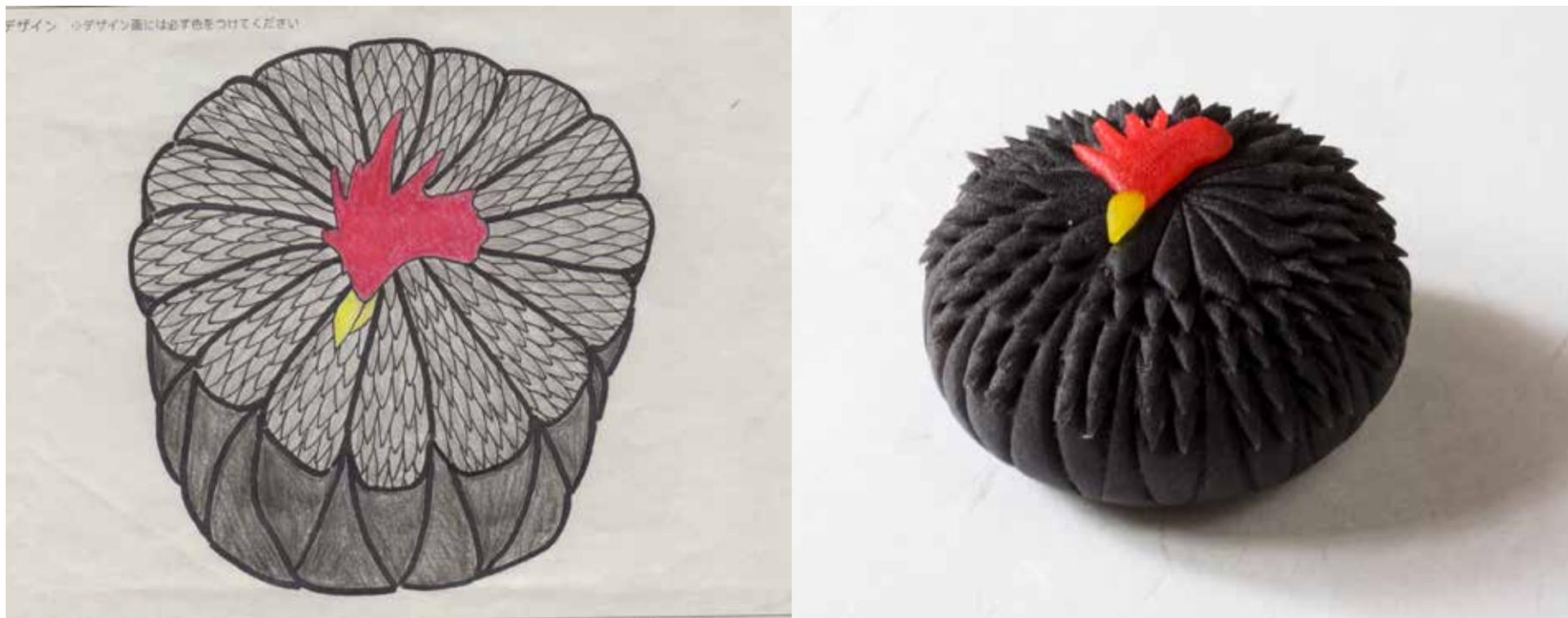
コンセプト
絵画を食す。各々の絵画の持つ叙情や美しさをそのまま味わえるようなつくりを目指しました。

講 評

テーマを破たんなくまとめている点を評価した。デザイン画のもつ表情が、実作された時には平凡な菓子にならないかという危惧もあった。

鶏鳴





銘

鶏鳴（けいめい）

参考作品

伊藤若冲「動植綵絵 大鶏雌雄図」

素材

こなし製

デザイン

川合海斗（かわい・かいと）

コンセプト

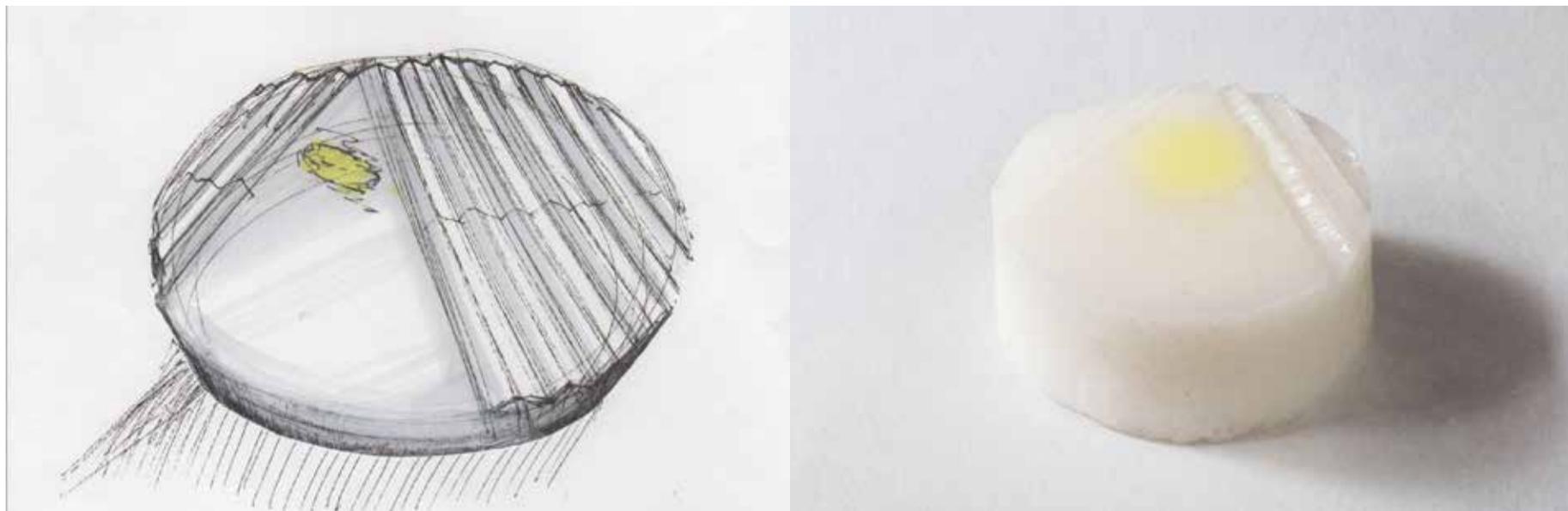
全体の黒い部分は「大鶏雌雄図」に出てくる黒いニワトリの身体、黄色と赤色の部分はトサカとクチバシをイメージしてデザインしました。

講 評

この作品の“奇想天外”に、京菓子の未来を感じた（土佐）。
書類審査の時点では、発想は面白いが、リアルすぎて京菓子としてどうかという点で議論が分かれた。実際に京菓子となってみると中央に大きく配されている鶏冠（とさか）の位置なども的を射ており、キレ味のある新しさが評価されることとなった。

雪月景色





銘

雪月景色（ゆきつきげしき）

参考作品

与謝蕪村「王子猷訪戴安道図」

素材

淡雪羹製

デザイン

黄慶浩（こう・よしひろ）

コンセプト

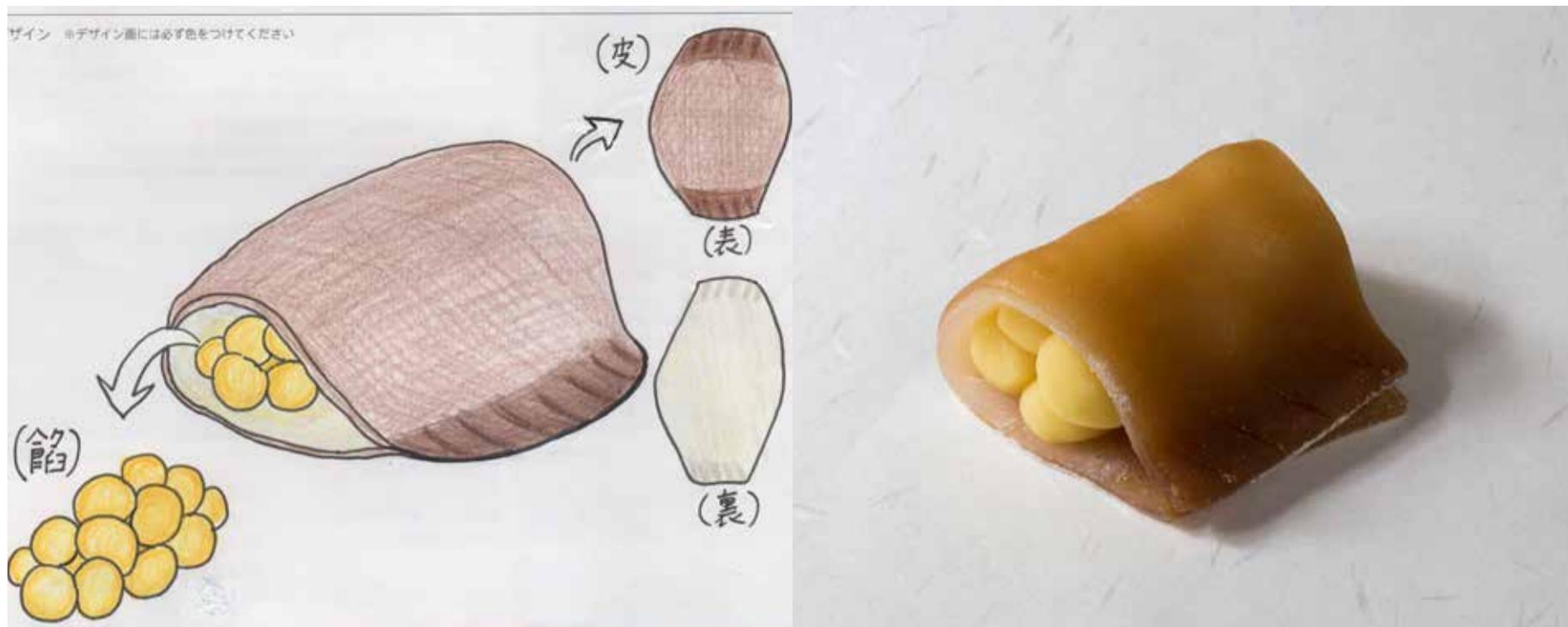
コンセプトは「遠近表現と景色の抽象化」。手前の画面いっぱいに広がった川から満月までの「遠近法を使った構図」や、複雑に書き込まずに、シンプルな線で描いている参考作品に魅力を感じ、それを小さな京菓子の世界でできる限り抽象化して表現しようと考えました。

講 評

シンプルさと、白一色の世界の美しさ、また抽象的な表現における京菓子としての新しさが評価された。形状については、シャープさが新鮮だという意見とともに、単調で硬いという意見もあった。また、デザイン画の時点では、食べたい気にならないという厳しい声もあった。さらに京菓子の可能性を追求してほしい。

あわすづめ





銘

あわすズメ

参考作品

伊藤若冲「動植綵絵 秋塘群雀図」

素材

外郎製

デザイン

澤井宏一（さわい・こういち）

コンセプト

スズメをイメージした皮（裏はスズメの腹の色）とそれに包まれる粟をイメージした餡で構成しています。

講 評

豊穰なる季節を形で表している。雀という動物の特徴をうまく捉えて抽象化しようとしている。実際には、素材によって表情が変わることが想像され、楽しみである。

雨季





銘

雨季

参考作品

与謝蕪村「紫陽花郭公図」

素材

淡雪羹製

デザイン

須賀絢菜（すが・あやな）

コンセプト

全体の形は岩倉の大雲寺境内の滝の流れを表し、下の砂利の部分はホトトギスの羽根の色を表しています。花びらの部分には紫陽花の色をした2色の餡を仕込み、形を彫ることで鮮明に色を浮き上がらせます。

講 評

デザイン画を見た瞬間に紫陽花と感じられたこと、またコンセプトがうまく表現されているところが評価された。花びらの部分を掘って色を透かすという、ユニークな手法には、創菓において相当な技術が必要であったが、見事に成功している。全体の形状も斬新である。今後どのような菓子が生み出されるかが楽しみな作品である。

鶴





銘
鶴

参考作品

蕪村・若沖の作品に登場する鶴のイメージ

素材

外郎製

デザイン

鈴木志於美（すずき・しおみ）

コンセプト

蕪村や若沖の作品に登場する鶴の美しさを簡略化し、
表現しました。

講 評

一見平凡にも見えるが、単純明快で伝統的な意味合いも理解されている。また食べ物として成立している点も評価された。

月天心





銘

月天心

参考作品

与謝蕪村「月天心貧しき町を通りけり」

素材

錦玉製

デザイン

高橋良子（たかはし・よしこ）

コンセプト

蕪村の写生の世界を抜けた心象風景。オレンジ（赤）の月と白の道を表現しました。

講 評

「月と道を表しているのはわかりやすくてよい」という意見と共に、「そのまま過ぎるのでは」という意見もあり、評価が分かれた作品。

南天黒





銘
南天黒

参考作品
伊藤若冲「動植綵絵 南天雄鶏図」

素材
こなし製

デザイン
長谷江太（ながや・こうた）

コンセプト
赤色と緑色は、冬に赤く色づき、たわわに実った南天の実と葉をイメージ。中の黒色は絵の中の軍鶏の繊細な羽を表しています。この京菓子全体で「南天雄鶏図」を表現しています。

講 評

作者の思いがうまくデザインに落とし込まれている。画にインパクトがある一方で、実際に菓子になった際には案外と平凡になるのではという意見もあった。

破
の
葉





銘

破の葉

参考作品

伊藤若冲「玄圃瑤華」

素材

こなし製

デザイン

濱崎須雅子（はまさき・すがこ）

コンセプト

拓版画のモノクロームの世界。どの草花の葉にも、まるい穴があいていて、そこに若冲のモダンなデザイン性を感じました。

講 評

もとの若冲作品をよく写し取っている点が評価された。墨拓版画のモノクロームの世界が、三次元の菓子となって生き生きと動き出すようで、作品を見ている楽しさがそのまま体験できる菓子ともいえる。虫食いの葉に注目した点がユニークで、古典をふまえながらも、これまでになかった造形となった。

群
流





銘

群流（ぐんりゅう）

参考作品

伊藤若冲「動植綵絵 群鶏図」

素材

こなし製

デザイン

福田恵（ふくだ・めぐみ）

コンセプト

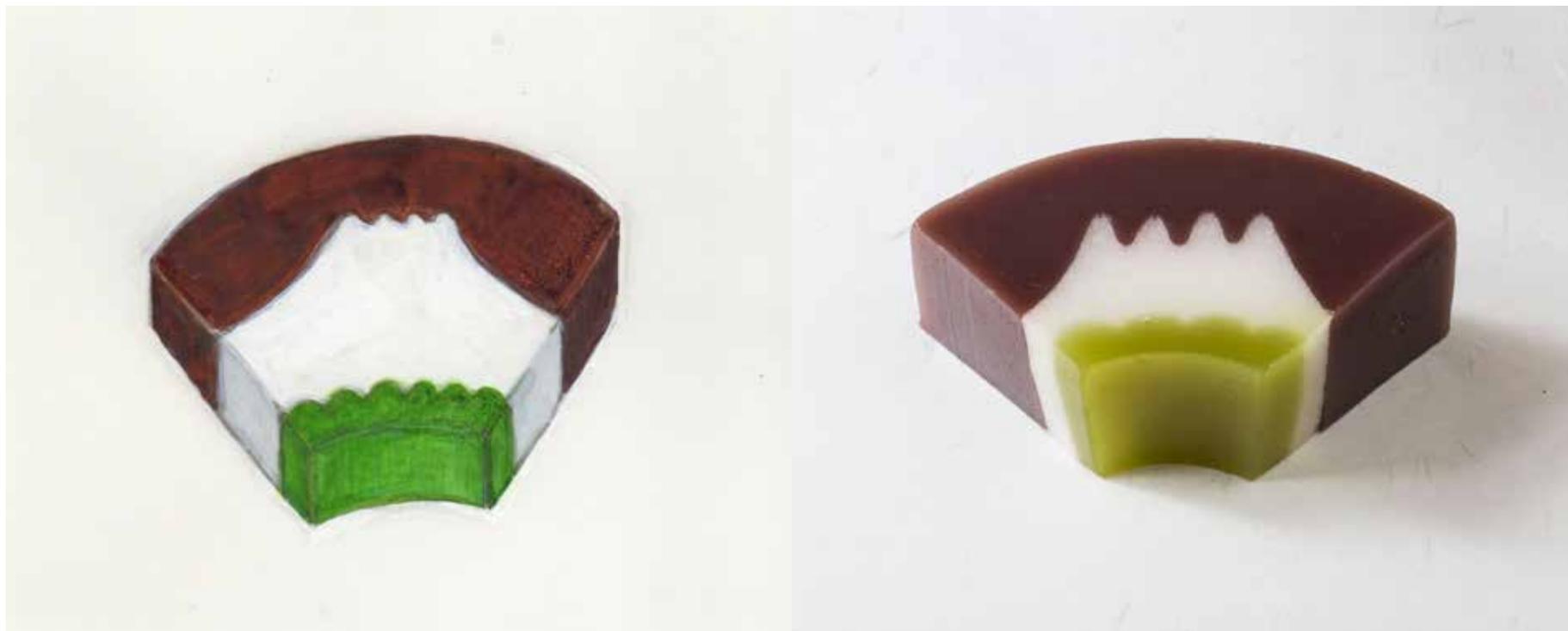
13羽の鶏がひしめき群がる様は渦のよう。長尾の優美な曲線の中に羽毛1本1本の繊細な技法をお菓子で表現してみたいと考えました。また、矢絣は吉祥文様でもあり、食べて頂く方への願いを込めた逸品になれば、とも思います。

講 評

作品のテーマについて考え抜かれており、デザインとして面白い。ただ、実作した場合に、京菓子としてどうだろうか、また食べ物として成立するかどうかという点で危惧する声もあった。

列
松





銘
列松

参考作品

与謝蕪村「富嶽列松図」

素材

羊羹製

デザイン

松村一樹（まつむら・かずき）

コンセプト

富士と松の風景から。暑気を払う涼しさを味わうお菓子です。

講 評

デザイン画のとおりには色のコントラストも出て、味わい深い印象の菓子となった。参考作品は、雪空を背景に真っ白な富士山が松林の中に姿をうずめる様子が印象的な画である。その白い富士の姿に考慮した銘にするべきではないか、という意見もあったが、あえて銘を松のほうに持っていくところに面白さがあるという評価もなされた。

白孔雀





銘

白孔雀

参考作品

伊藤若冲「動植綵絵 老松孔雀図」

素材

こなし製

デザイン

光田和恵（みつだ・かずえ）

コンセプト

- ・ 白い孔雀の生命力にあふれた美しさ
- ・ 植物が持つもう一つの静の美との対比

講 評

斬新で、若冲らしさや面白さが目を引いたが、京菓子としてどのように捉えるかが焦点となった。緑の色が強く、実際の菓子としては茶席に合うのかどうかという疑問も呈された。

茶席菓子実作部門

茶席菓子実作部門は、茶席菓子（いわゆる上生菓子）を実作できる方を対象にした部門で、本年は 22 作品を入選作品として選出いたしました。

茶席菓子は、菓子を実作する技術のみならず、テーマや参考作品を高度に抽象化する能力が必要となります。手のひらにのる芸術作品をお楽しみください。

遊
び
の
跡





銘

遊びの跡

参考作品

与謝蕪村「春雨にぬれつつ屋根の手毬かな

素材

上用・錦玉羹製

作

秋山亜弓（あきやま・あゆみ）

コンセプト

女の子たちの遊び声がなくなり、いつの間にか春雨がしとすと降っている。屋根の上にぽつんと引っかかった手まりが濡れている姿を菓子で表現しました。

講評

句の要素がうまく抽出できている。しかも、説明的ではなく、自然と遊びの心を思い出させてくれる、懐かしく、また優しい気持ちにさせてくれる菓子に昇華している。伝統的なものを踏まえつつ、薯蕷の定番であるまん丸をわずかに縦長にしてある点が注目され、そのスリム感が新しい。伝統を損なわずに一步を踏み出している、その微妙な加減が秀逸だと評価された。水滴も効果的。

群雀





銘
群雀

参考作品

伊藤若冲「動植綵絵 秋塘群雀図」

素材

外郎製

作

秋山亜弓（あきやま・あゆみ）

コンセプト

左下に生える栗をめざしていっせいに急降下してくる雀の大群を三角形にして表現し、一羽だけ白い突然変異の雀をワンポイントにいれました。構造を楽しみながら見て頂きたいです。

講 評

一目でプロと分かる作品。洗練されている。「動植綵絵 秋塘群雀図」を抽象化し、自己の心象風景としてうまく捉えている。

春の香





銘

春の香（こう）

参考作品

伊藤若冲「動植綵絵 芍薬群蝶図」

素材

外郎・白あん・錦玉羹製

作

朝倉良江（あさくら・よしえ）

コンセプト

芍薬の花に蝶たちが遊んでいる。
半透明の質感の中に「つや感のある和菓子の芍薬（＝みずみずしさから美味しそう）」と「芍薬の菓子の香（春の香も思わせる）に人々が集まってくる」主菓子を表現しました。

講 評

蝶々と芍薬の間に透明な錦玉を置くことで、動きが生まれているのが見て取れる。これが無ければ平凡だと思ったかもしれない。

悠々





銘
悠々

参考作品

伊藤若冲「糸瓜群虫図」

素材

羽二重餅製

作

泉有加（いずみ・ゆか）

コンセプト

若冲が生命力を見事に表現している糸瓜の実と花をお菓子に表しました。

講 評

絵をくりぬいてきた形がユニーク。その中に懐かしさもひそんでいて、そのうえ美味しそうと感じられた。タイトルから明快なコンセプトも伝わってくる。

躍動





銘
躍動

参考作品
伊藤若冲「虎図」

素材
つくね芋・きんとん製

作
植村健士（うえむら・けんじ）

コンセプト

緻密に描き込まれている若冲の絵。京菓子の抽象化の極みともいえる「きんとん」であえて表現しています。においとして赤をあしらいアクセントにしています。

講 評

銘の作品とのバランス感が良い。菓子として、原図の中の虎の舌の赤をうまく捉えて見事である。

炭
に
遊
子





銘
炭に遊ぶ

参考作品
伊藤若冲「象と鯨図屏風」

素材
練り切り製

作
小田敏光（おだ・としみつ）

コンセプト
スケールの大きな作品を菓子にしました。

講 評

参考作品の世界感をここまで持ってきたのは面白い。波に動きがあり、すばらしい。銘はもう一考してもよい気がする。

夢
の
中





銘

夢の中

参考作品

片岡聖子（かたおか・せいこ）

素材

羽二重餅製

作

片岡聖子（かたおか・せいこ）

コンセプト

お布団に横になっている（と思われる）、親の愛に包まれて安心している様子を、やわらかい素材で包みしました。「小豆を煮ている」という句なので、粒餡を使用しました。

講 評

食べる時期を春とされているので、句の解釈が合っていないのでは。そこを置いて、京菓子としておいしそうな点を評価した。また羽二重の誰が袖型の菓子の中で、下層部・上層部とも折り曲げている点が斬新である。

佳
の
舞





銘

佳の舞（よのまい）

参考作品

伊藤若冲「動植綵絵 芍薬群蝶図」

素材

芋練り製

作

片岡聖子（かたおか・せいこ）

コンセプト

芍薬の大輪の花びらの動きを、二色の芋練りの生地で表しました。その上に蜜を吸う蝶と浮遊する蝶をあしらいました。

講 評

蝶々をもう少し小さくするなど、ポイントとなる要素の散漫さを整えることができればさらによい。

百花の王





銘

百花の王

参考作品

伊藤若冲「動植綵絵 老松孔雀図」

素材

白あん・こなし製

作

幾世橋陽子（きよはし・ようこ）

コンセプト

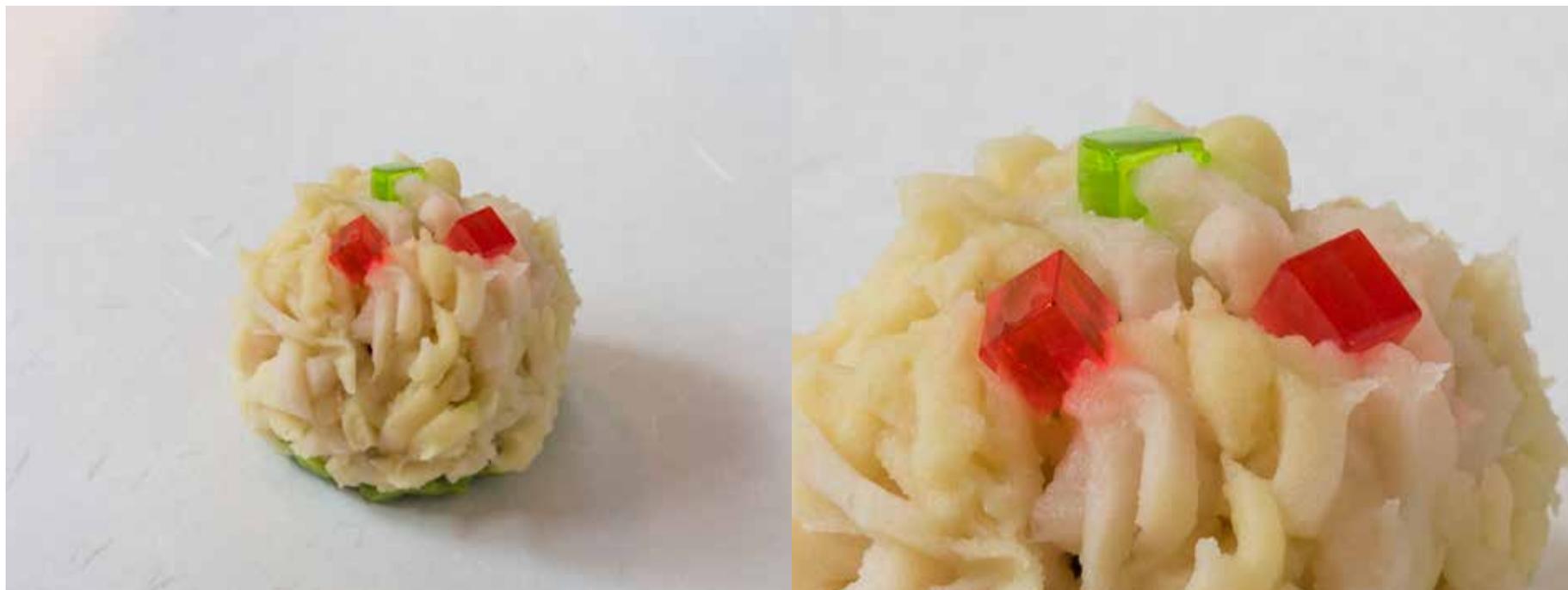
何事にも惑わされず凛とした姿。その一声は天空にひびきわたる。

講 評

空に伸び立つような形状が面白く、ハッとさせられる。らせん状に羽根を組み合わせたバランスが良い。京菓子としての気品と、端正なたたずまいに、作者の感性の豊かさ、菓子創りに対する真摯な心を感じる。孔雀の羽根の色をもうひとひねりすれば、さらに良くなるのではないかという意見もあった。

老松白鳳





銘

老松白鳳

参考作品

伊藤若冲「動植綵絵 老松白鳳図」

素材

芋練りきんとん製

作

高地望（こうち・のぞみ）

コンセプト

松の上に純白の鳳凰がとまる姿を2種のきんとんで表現しました。赤色と緑色の錦玉を乗せ、鶏冠と尾羽の模様に見立てています。

講 評

洋菓子のようにもあり、斬新で面白い。コンセプトも分かりやすい。

若沖の想い





銘

若冲の想い

参考作品

伊藤若冲「孔雀鳳凰図」

素材

こなし・白あん・錦玉羹製

作

笹井真実（ささい・まみ）

コンセプト

孔雀の翼を和菓子で表現しました。羽1枚1枚の模様をへら菊で表現し、センターの錦玉は朝露に濡れた翼をイメージしています。

講 評

ブルー系統の色をあえて選び、シズル感（おいしそうな感じ）を出すこと、色相を意識したグラデーションの美しさを表現することへのチャレンジが成功した作品だと思う（杉本）。

色の選び方がうまい。菓子としては難しい色合いを、食べたいと思わせるぎりぎりのところでまとめ上げている点が評価できる。

双鷄





銘

双鶏（そうけい）

参考作品

伊藤若冲「動植綵絵 芙蓉双鶏図」

素材

練り切り製

作

塩貝祥代（しおがい・さちよ）

コンセプト

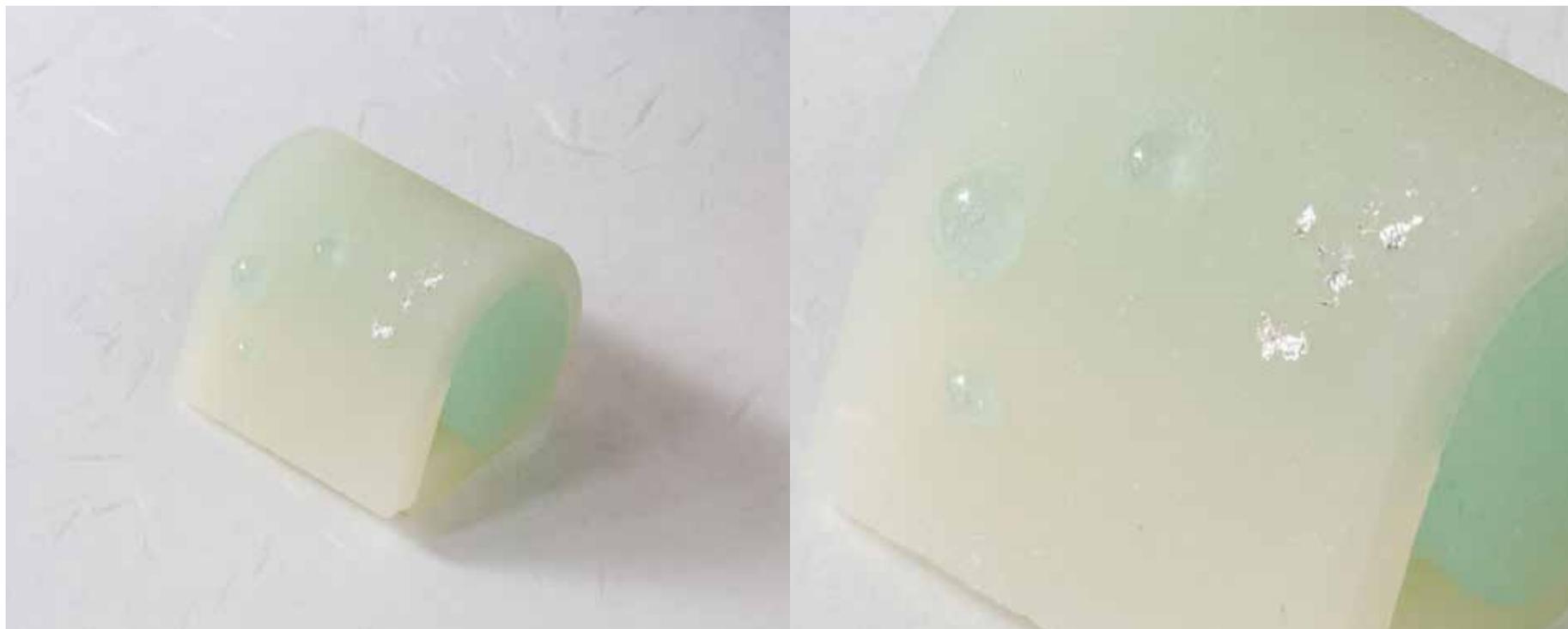
鶏の羽の模様と、双鶏の様子を生地を編み込むことにより表現しました。

講 評

編み込みの技法が斬新で、唸らされた。数多く作ることができないのが難点か。二色の色で双鶏を表現しているのは素晴らしい。

水凍





銘

水沫（みなわ）

参考作品

伊藤若冲「鯉魚図」

素材

外郎・吉野羹・錦玉羹製

作

高橋さおり（たかはし・さおり）

コンセプト

写実的な若冲の作品をどう抽象的に京菓子らしくするかを考えた結果、鯉は描かず水しぶきにスポットを当て、中は餡ではなく吉野羹を使い、清涼感を演出しました。

講 評

夏らしさを、普通なら水色などで表すところを緑で表しているのがユニーク。鯉を描かないで表したところに志の高さを感じる。

茗冲瓢簞





銘

若冲瓢箪

参考作品

伊藤若冲「動植綵絵 池辺群虫図」

素材

上用製

作

田渕詩織（たぶち・しおり）

コンセプト

瓢箪には、緑・黒・白をからめてへびと蔓（つる）をイメージさせています。池のまわりを表現したかったので、錦玉を使い、絵のにぎやかな様子を錦玉の中の色で表現しました。

講 評

具象的すぎるのかもしれないが、可愛らしいし、面白みを感じる。現代的な感覚にもマッチしそう。こなしの紐の配置を一考すると、さらに良くなるのでは。

埋 み 火





銘

埋み火（うづみび）

参考作品

与謝蕪村「うづみ火や終（つひ）には煮ゆる鍋のもの」

素材

黄身しぐれ製

作

寺田庄吾（てらだ・しょうご）

コンセプト

埋み火の静かな力強さを、赤色と黄身しぐれのひび割れからのぞかせることで表現しました。

講 評

炉や火鉢の灰にうずめた炭火を「埋み火」という。冬の寒い夜は埋み火をしておく、朝までじんわりと部屋が暖かい。そんな、炭火をじっと見つめる目。それは、句を作る蕪村の目であり、句を鑑賞する者の目であり、京菓子を手にとる者の目でもある。銘の付け方も上手い。菓子とよく合っている。

菊香





銘
菊香

参考作品

伊藤若冲「花笄図天井画」

素材
こなし製

作
中丸剛志（なかまる・たかし）

コンセプト

若冲の世界を五感で味わってもらいたいと考えました。

講 評

楊枝を入れるのがためられるような美しさを評価した（廣瀬）。
菊というテーマが分かりやすい。二か所に菊の文様を入れるところがユニーク。

温もり





銘

温もり

参考作品

与謝蕪村「巫女（かななぎ）に狐恋する夜寒かな」

素材

外郎製

作

西川佳菜（にしかわ・かな）

コンセプト

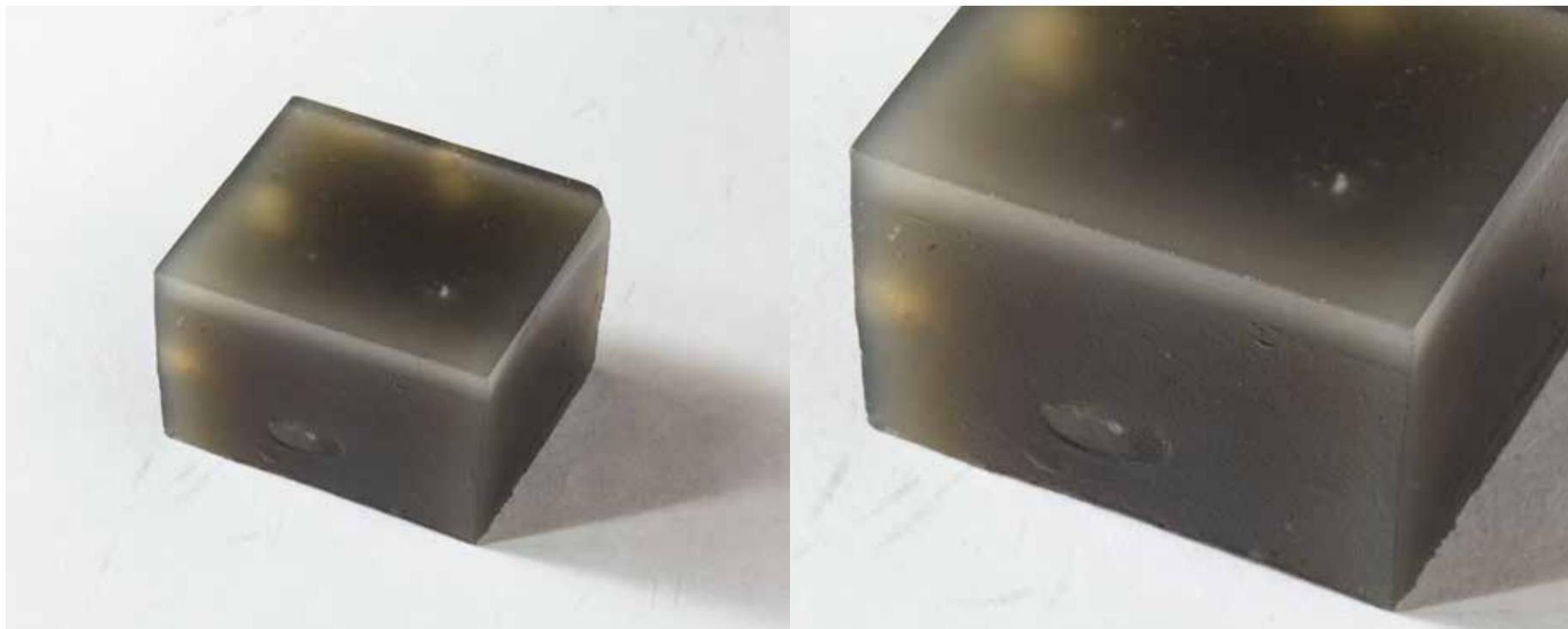
白と赤、連続する焼印で巫女の装束を連想させます。中餡はこし餡と白餡を合わせ餡にはせず、あえて半分ずつにしました。それにより、こし餡で夜の暗さや寒さ、白あんを狐に見立て、巫女の膝で眠る狐を表現しています。

講 評

特に欠点が見当たらない。蕪村の句の世界を京菓子でうまくあらわしている。

雪夜





銘
雪夜

参考作品

与謝蕪村「夜色楼台図」

素材

薯蕷羹・吉野羹製

作

匹田順治（ひきた・じゅんじ）

コンセプト

墨一色で表現される水墨画、その中に描かれる `空気感、` をお菓子に表現したいと考えました。素材はシンプルに、羊羹・吉野羹・薯蕷羹を組み合わせ、墨の濃淡・奥行きを感じられるよう細部にこだわりました。

講 評

発想は面白いが、黒という色みがどうなのか。菓子として食べることを考え、もうひとひねりほしい気がする。とはいえ、原図の意味がよく表されている。

嵯峨野





銘
嵯峨野

参考作品
伊藤若冲「竹図襖」

素材
味甚羹製

作
久永弘昭（ひさなが・ひろあき）

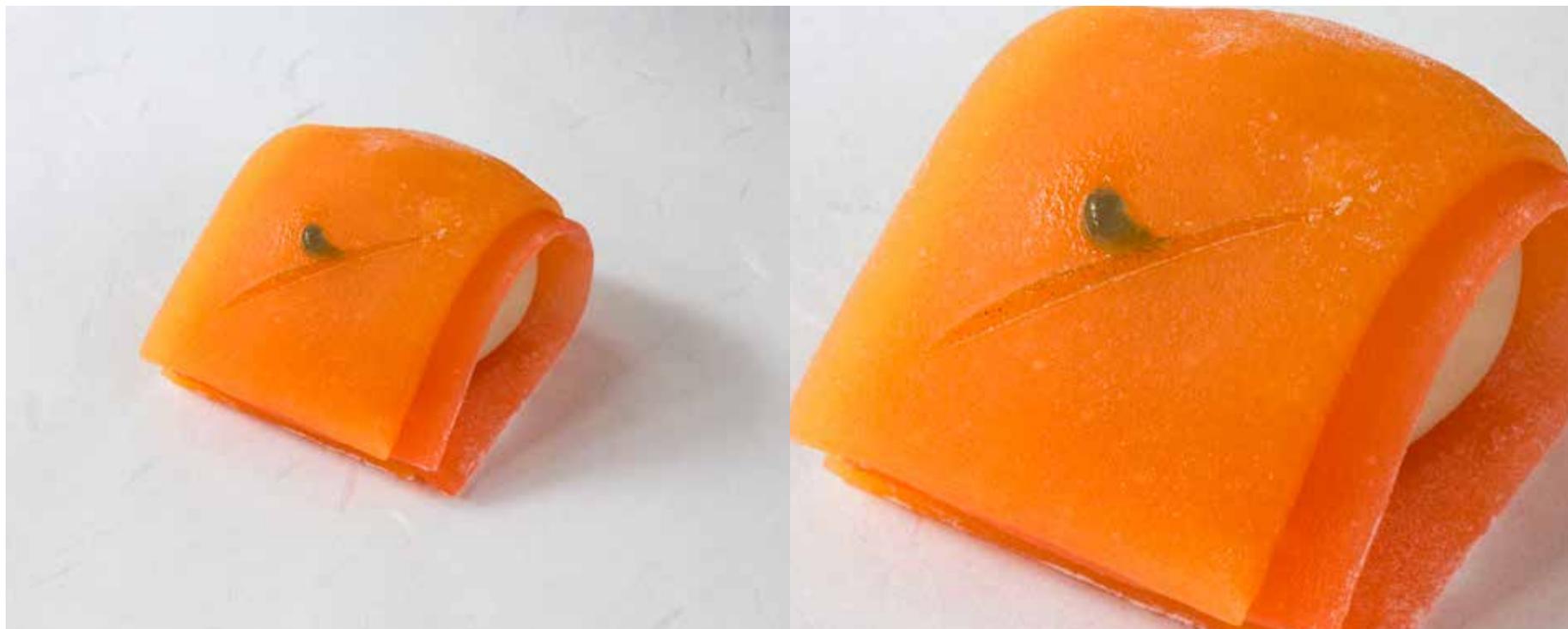
コンセプト
青竹のさわやかな色と、まっすぐに伸びる姿をシンプルに表現しました。

講 評

単純明快ですっきりしている。縦に走る二本の線の広がりや、それによって三分割される面積のバランスが絶妙である。

紅葉





銘
紅葉

参考作品

伊藤若冲「動植綵絵 紅葉小禽図」

素材
外郎製

作
前田亜紀（まえだ・あき）

コンセプト

真っ赤な紅葉とオレンジの紅葉を外郎で表現し、その中の鳥をブルーの羊羹で抽象的に仕上げました。ピンクの紅葉にちよんとたたずむ鳥をイメージしてもらえたらと思います。

講 評

一見、あまり面白くないのかな、という意見もあったが、京菓子としてうまい作品。小禽を見事に表現している。また、斜めの焼印が効いている。

冬
花
火





銘
冬花火

参考作品
伊藤若冲「動植綵絵 雪中錦鶏図」

素材
きんとん製

作
宗像亮（むなかた・りょう）

コンセプト
葉にまとわりつくような雪をきんとんで表現しました。銘は冬という季節と、山茶花の別名が「岩花火」であるところからつけました。

講 評

京菓子の造形として申し分ない。ただ、緑の色がやや多いのはどうかという意見も。“雪中感”がもっとあってもよいのでは、という意見もあった。

恋染来る





銘

恋染まる

参考作品

伊藤若冲「孔雀図（孔雀鳳凰図より）」

素材

こなし製

作

和田梨華子（わだ・りかこ）

コンセプト

孔雀の求愛には欠かせない綺麗な羽。きっと若冲の描いた孔雀も恋を求め、鮮やかに染めた羽を広げていたのではと思い、羽をモチーフとしました。若冲の精密で繊細な描き込みを和菓子のへら菊の技法を使い表現しています。

講 評

孔雀の表現であり、また恋という文字を入れた銘なので、白やピンクがかった淡い色味にしてもいい気がした。葉脈の入れ方が斬新で美しい。

大輪





銘
大輪

参考作品

皆川淇園 賛「菊花図」

素材

こなし製

作

泉寿満 (いずみ・ひさみつ)

コンセプト

具象的に見てすぐわかるように、と考えました。

講 評

展覧会の意図をよく捉えた作品として評価した。入選には至らなかったものの、奨励作品として展示した。

工芸菓子実作部門

工芸菓子実作部門は、工芸菓子・その他(干菓子等も含む)を実作される方を対象にした部門で、本年は3作品を入選作品として選出いたしました。

工芸菓子は、食べることができる工芸作品とも言われ、菓子として具象化・具現化された作品から、職人の技術の高さを感じていただけます。

沖
ら
沖
ら
若
沖





銘

ゆらゆら若冲

参考作品

伊藤若冲「動植綵絵 紅葉小禽図」

素材

生砂糖製

作

小林弘典（こぼやし・ひろのり）

コンセプト

梢に止まるオオルリが、ゆらゆらと梢ごと揺れている様子を生砂糖とやじろべいで表現しました。

講 評

モビールに仕立てる点が面白い。実際に見るのが楽しみであった作品。

ウツクシキセイメイ





銘

ウツクシキセイメイ

参考作品

与謝蕪村「鳶鴉図」

素材

生砂糖製

作

田中優子（たなか・ゆうこ）

コンセプト

厳しい自然の中で生き抜く鳥たちを表現しました。

講 評

色彩の対比が見事。蕪村をうまく表現しているのではないだろうか。

鹿の子薯





銘

鹿の子薯蕷

参考作品

与謝蕪村「晩秋遊鹿図屏風」

素材

そば薯蕷製

作

永田貴子（ながた・たかこ）

コンセプト

晩秋の奥山に仲睦まじく遊ぶ牡鹿と雌鹿。中餡の赤は生命、官能の色です。無機的な日常に甘き麝香（じゃこう）の香りを一滴（ひとしずく）。

講評

この菓子を見たときに、秋の風情、空気感が一気に広がる感じがした（濱崎）。適度に抽象化された意匠は、茶席菓子としても秀逸である。これをあえて工芸菓子としたのは、2点もの作品としての完成度にこだわったためであろう。雌雄の鹿の微妙な差をよく表しており、鑑賞のための菓子という面をよく捉えている。「京菓子としての工芸菓子とは何か」またどうあるべきか、ということを考えさせられ、その意味で、本京菓子展の意義や、「京菓子とは何か」という根源的な問いについても示唆を与えてくれる作品である。

弘道館について

有斐斎弘道館は江戸中期の京都を代表する儒者・皆川淇園（みながわきえん／1734-1807）が1806年に創立した学問所です。淇園は「開物学」という易学にもとづく独自で難解な学問を創始したことで有名ですが、それだけでなく、詩文や書画にも優れた風流人でした。また、円山応挙、与謝蕪村、長沢蘆雪らと親しく交わり書画会をプロデュースするなど、多くの文化人と親交を結びました。その名は広く全国にとどろき、亀山藩や膳所藩などに賓師として招かれました。弘道館は、淇園がその晩年にひらいた私塾で、門弟三千人とうたわれました。

この場所は2009年にマンション計画が立ち上がったことから、これを保存しようとする研究者や企業人の有志により活動がはじめられました。淇園の時代の分野を超えた濃密な人的ネットワークや時空横断的に広く連なる学芸文化のありようは、現代日本の抱える困難に大きな示唆を与えることでしょう。

有斐斎弘道館では、茶会や講座、展覧会などをおして、淇園とその時代について、また京都文化について深く知っていただくための活動をしています。



弘道館への御寄附について

有斐斎弘道館では、これまで、今の世に本当に必要な「知」を育むために、数々の教養文化講座を開催してまいりました。また、伝統芸能の実践を通しての身体的な学び、遊びを通じた総合的な知の習得が必要と考え、茶や能、和歌等の実践講座も開催しております。

ほんの数十年前まで身近にあった茶・能・和歌。当時は自宅に茶室や能舞台があることもさほど珍しいことではありませんでした。しかし、町家そのものが激減する状況の中で、炉のある茶室や、今では手に入らない檜板の稽古舞台が、その重要性を知られることもなく、片端から壊され続けています。

私たちは、文化が生まれた「場」がなければ、文化そのものが失われてしまうのではないかという危機感を抱いています。

公益財団法人有斐斎弘道館は、そのような「場」としての弘道館を守るとともに、学問所再興のための「講堂」(教室)を設立することを大きな目標として掲げ、それらに賛同した有志によって運営しております。

これらの建物・庭・文化を次世代に引き継ぐために、ひとりでも多くの方々にお力添えを賜りたく、何卒宜しくお願い致します。

※ 寄附に係る税制上の処遇について

公益財団法人有斐斎弘道館は、2014年12月より内閣府から税額控除の資格を有する公益財団として認定されました。これにより、皆様からのご寄附は所得税(個人)、法人税(税法上の特例措置)の対象となります。

※ ウェブサイト内からオンラインでの寄附も行えます(一口3,000円から)

(詳しくはこちら <http://kodo-kan.com/>)



謝辞

かつて3千人の門弟を集めた学問所「弘道館」(現：有斐斎弘道館)が取り壊しの危機に遭ったところを、有志により一時保存が達成されて8年。江戸時代の人々の「総合知」について、プロアマを問わず一緒に考える試みとしてはじめて公募による京菓子展「手のひらの自然」も3年目を迎えました。

まずは、京菓子展「手のひらの自然—蕪村と若冲」2016にご応募くださった応募人数349名の方々に感謝申し上げます。残念ながら選に漏れた方も、会場にお越しいただき、また心をかけていただいたこと、本当にありがとうございました。

また、期間中会場にお越しいただき、新しい京菓子をその目でご覧いただいた方々、ならびに、残念ながらお越しになれず丁寧なご挨拶をいただいた方々など、多くの方々に支えられて、展覧会が開催されました。

最後になりましたが、開催にあたり、審査員として全ての作品を見て、慎重に検討・審査いただいた審査員の先生々、共催として特別会場として国宝・二条城二の丸御殿での開催にご尽力いただきました京都市、後援をいただきました京都府、また本展示会の開催に際して貴重なアドバイスをいただき、またご協力いただきました全ての方々に、深く感謝申し上げます。ありがとうございました。

<京菓子展 開催情報>

名 称：京菓子展「手のひらの自然—蕪村と若冲」2016

期 間：2016年10月22日(土)～11月6日(日)

会 場：有斐斎弘道館

特別会場：国宝 二条城 二の丸御殿

主 催：公益財団法人 有斐斎弘道館

共 催：京都市

後 援：京都府

総合アドバイザー：奥田充一

グラフィックデザイン、什器デザインおよび製作：大浦イッセイ

ウェブサイト制作：亀田真司

事務局：公益財団法人 有斐斎弘道館、市野亜由美

京菓子展 2016 入選作品集 ～手のひらの自然—蕪村と若冲～

発行者：公益財団法人 有斐斎弘道館

撮 影：久保田狐庵 (P.09～32、P.34～79、P.81～86)

大道雪代 (P.87 右上段、右中段)

宮下直樹 (表紙、P.06)

制 作：亀田真司 (株式会社ありがとう製作所)

発行日：2017年8月25日

公益財団法人
有斐齋 弘道館
Yuuhisai Koudoukan Foundation

<http://kodo-kan.com>