

落雁

「落雁」は、搾り砂糖を様々な形に成形した伝統的な和菓子的一种です。抹茶粉やシナモンなどの材料で色付けしたもので、抹茶と一緒に供されることが多いです。材料は砂糖、もち粉、水、着色料のみと比較的シンプルのため、一般的に最大1年まで日持ちします。そのため、お寺のお供え物としても最適です。

菓子職人は、国内で栽培・加工された極上の砂糖を使って落雁を作っています。他の材料と混ぜ合わせ、木の型に入れて圧縮します。

このようにして作られた干菓子は数多くありますが、落雁の名前の由来は、浮御堂で特に有名な大津の北の堅田地区にあると考えられています。この地とお寺は「近江八景」の「堅田落雁」に登場することで知られています。「近江八景」とは、歌や芸術作品の題材として人気のある美しい場所を描いた伝統的な風景画をまとめたものです。楽雁とは「降りてくる雁」という意味で、白いお菓子の上に胡麻をかけたものがその光景に似ていたことが名前の由来であるとの説もあります。今日では、落雁を型に入れる際に、この名景をイメージした焼印が押されるようになっています。

落雁が日本全国に普及すると、菓子職人は季節やその土地の環境に合わせて様々な形に成形するようになりました。堅田のある菓子店では、今でも伝統的な落雁を作っており、100年以上前に作られた木製の型が残っています。今日では、型の作り方を知っている職人が少ないため、技術的な妥協の末、3Dプリンターで型を作っているところもあります。