

# 日本文化の総合理解と異文化コミュニケーションにおける「和菓子」利用の有効性

須川 妙子

## 研究の着想と目的

和菓子は日本文化のあらゆる要素を取り込んで創造されるものである。主食材の小豆と、水媒介の調理法からは、農耕民族の信仰心・自然観が読み取れる。製作工程には細やかな手仕事の技が活かされている。味わう段になれば、茶や料理との相性を重視し、共食の喜びを媒介するものである。また、味わいは味覚にとどまらず、その造形美、器や室礼との調和を鑑賞する視覚の味わいもある。造形、菓銘には絵画、工芸、文学などの芸術分野の要素を取り入れ、日本文化の美意識が感じられる。さらには、時々の流行をいち早く取り込んできたことから、他国や他民族との接触の形跡をも映し出している。

こうした特徴をもつ和菓子は、日本文化のあらゆる分野を横断的に理解するための媒介になるとの着想から、筆者が勤務校で関わる日本文化関係科目や国際交流プログラムにおいて、和菓子をテーマに取り入れ、受講生の日本文化への関心や理解の変化を観察した。そこから見えてきた結果を公表し、教育現場や地域活動での異文化コミュニケーションの一手段として和菓子を利用することへの理解を広めることを目的とする。

## 日本文化関係科目の配当と受講要件・受講時期

筆者が教鞭をとる大学では、文学部日本語日本文化学科が日本文化を専門的に学ぶ学科であるが、そのほかの学部科目や共通科目群にも日本文化に関する科目が点在している。(表1)

国際交流プログラムへの参加を希望する学生は日本文化を学ぶ科目の受講が推奨されており、また、国際交流プログラムへの参加を希望する学生は全学部にいるため、日本語日本文化学科配当の専門的科目以外は、履修要件を緩和し、学部学科を越えた履修を可能としている。履修時期は国際交流プログラム参加前後いずれでも可能である。事前受講を薦めているが、他国文化を学びたいという意識が高まっている学生にとっては、本国文化に対する自身の認知度や関心度は低く、受講時期の実態は国際交流プログラム参加後になる傾向にある。国際交流プログラムで他国文化に触れ、日本文化について尋ねられたが十分に答えられなかったなどした経験が、自身の本国文化の知識の乏しさや意識の低さに気づいての受講となっている。

表1. 専攻を問わず履修が可能な日本文化関係科目・国際交流関係科目 (一部抜粋)

《日本文化科目》	《国際交流科目》
日本文化のかたち	英語圏語学研修入門
日本の儀式行事	英語圏語学研修
地域の食文化	海外短期語学セミナー
日本理解Ⅰ・Ⅱ	海外研修Ⅰ・Ⅱ
日本発信Ⅰ・Ⅱ など	(ピアサポーター、グローバルラウンジ) など

## 日本文化および「和菓子」に関する授業の要点

筆者が担当する日本文化関係科目における教育要点は、日本文化の基層は農耕にあること、協働による文化の創造が型を重視する文化を生み出したこと、型があるがゆえにそこに創造性(型破り)の意識が芽生えること、型破りには他分野の要素への関心と理解が必要であること、その結果としての表象は自由度が高いことである。その集大成の表象文化の例として茶の湯における「和菓子」を取りあげる。

和菓子の歴史は、唐菓子や点心、南蛮菓子などの外来文化にそれぞれの時代の日本的要素を加味することにより日本らしいものに変遷してきた。和菓子は食べ物であるが、加味されてきた日本的要素は食関係の要素に限らない。むしろ食以外の要素の影響が大きい。例として、琳派の表現が和菓子の造形に活かされていることを示したり、和歌から連想される景色・風情には、日本文化を文化背景として生活してきた者にはある一定の共通認識があって、和歌を引用した菓銘から共感覚を得ることができることなどを伝える。また、そうした伝統的要素だけでなく、流行事を和菓子で表現することや、供する相手を驚かせるような遊び心を盛り込むことも許容されている自由度の高いものであることも伝える。絵画や和歌、季節感や流行事などの広い教養をもつことで和菓子を

食としてだけでなく、日本文化を総合的に楽しむことになるとの理解につなげている。

### 国際交流プログラムにおける「和菓子」を利用した日本文化ワークショップ

国際交流プログラムにおいては、和菓子の菓銘を考える、和歌や地域の特徴にインスピレーションを得た和菓子をデザインするなどの演習を行う。状況が許せば和菓子作りをすることもある。これらの演習は前項の授業内にも取り込んでいる。演習の前に、日本側の学生もしくは教員が交流先の学生に対して、前項に記したような日本文化と和菓子の解説を行う。

演習の構成は、最初に個人で考える時間をとり、一斉に自作を公表する。その後、関心のある作品の作者に話しかけに行き、自由に話を進めていくという流れを作る。グループを固定しないことで多様な感性に触れることができ、また他者への視線や配慮を自主的に発揮することになる。教員は話の中には入らないことを基本とするが、話が停滞しているグループには話のきっかけを投げかける、孤立している学生をグループに引き合わせるなどのサポートは行う。

演習の最後に、グループで話したことをクラス全体に向けて示す。ここでの重要なのは、「答え合わせをしないこと」である。ひとつの結論を導き出すための演習ではなく、さまざまなものの見方や捉え方に触れることを通じて、他者を許容することの清々しさを体験してもらうことを重視している。こうした視点がこの演習の目的であったことを教員が話して終了する。

学生は後日に感想を提出する。演習直後に感想を提出させないのは、学生自身の中で演習を反芻することで文化とは何か、コミュニケーションとは何かなどについて思考を深め、これからは何をすればよいのかを十分に考える時間をとるためである。演習前（講義）、演習中（体験）、演習後（思考）の一連をつなげることで、学生のこれからの行動を喚起することになる。

### 授業・国際交流プログラム・ワークショップを経た学生の日本文化への関心と理解

実践を通して見えてきたことは、和菓子を茶の湯や型の文化の一部として馴染み難いものと捉えていた受講生の意識変化である。和菓子の造形や銘の鑑賞は日本文化の芸術的要素を読み取ることであり、和菓子製作は日本文化のあらゆる分野から得る感覚・感情・感性を表現することであると、さまざまな日本文化を横断的に理解することの重要性への理解に繋がった。

また、和菓子は時代や状況、相手に応じて自由に造形できるものであり、柔軟に変容可能であるとの気づきもあった。同じ和菓子を見ている、それぞれの感性でさまざまなことが想起されており、それを発信し合うことは連想ゲームのように他分野へ話が展開されていき、互いの文化を横断的・総合的に知る契機となることを身体的な実感として身につくこととなっていた。

体験すなわち身体的に知ったことは、自身の中で反芻されて思考を深め、これからの行動を促す契機となっている。（表2）

表2 受講生アンケート抜粋

---

・和歌を勉強したい
・同じ和菓子を見ているでも想像する風景が人によって違うのでしてそう思ったのかとか話してみたい
・人それぞれに感じ方が違うのがおもしろい
・菓銘になっている場所に行ってみたい
・茶道は難しいと思っていたけどお菓子が面白いのでやってみたい
・和菓子でキャラクターを作ってもいいのは驚き
・日本の文化をいっぱいわかると和菓子をもっとおいしくなるからもっと知りたい
・サーモンの刺身みたいだと思い、「刺身」と打ちました。みんなが「夕張」とか答えてくれて、恥ずかしかった 看到那個顏色就覺得很像鮭魚生魚片 XD 所以就打了さしみ出來。結果大家的答案都是夕陽阿之類的讓我好尷尬

---

### 結語 ―日本文化の総合理解における「和菓子」利用の推奨

以上の実践結果から、和菓子をこれからの日本文化教育や国際交流のテーマに取り入れることを推奨する。和菓子の表現は唯一の正解を求めることがない。和菓子を題材にしたワークショップ等が、人の属性に対する固定観念を取り払う他者理解への一助となるのではないかと、他者の感性や思考、能力を許容する心の教育につなげる

ことになるのではないだろうか。また、和菓子の造形や銘を使って、日本以外の文化圏の文化的要素を表現することも可能であるから、異文化交流プログラムに取り込むことで他文化の相互理解を促進することになるのではないか。横断的な日本文化の理解と他者理解へとつなげる教育実践に、和菓子を利用することを推奨したい。

和菓子は食べ物ではあるが、腹を満たす食糧の視点だけでとらえず、人の美意識や自然界への眼差し、自他の文化背景を含んだ芸術作品としてみれば、次に引用する千住博氏の言は、和菓子が異文化間のコミュニケーションに役立つとの解釈につながるのではないか。

(芸術とは何かとの問いに対して) 「人間がおたがいを知り、わかりあおうとする行為であり、人間の存在そのものです。そして、人々が必要とする提言を含み、共通項を探し出し、それで語ろうと試みる、人間どうし『仲間良くやる知恵』を芸術と言います」 千住博『芸術とは何か—千住博が答える 147 の質問』 p 269

## 参考文献

### ※和菓子の造形に関するもの

- 和菓子文化研究同人「むかご会」 1969 - 1971 『菓子文庫』  
『和菓子歳時記』別冊太陽 1981 平凡社  
『和菓子歳時記：季節を観る&味わう』 1994 婦人画報社  
松本美保子ほか 1998 「型破りな菓子型：殿様好みの落雁」 神戸芸術工科大学（1996-7 共同研究報告書）  
中山圭子文；阿部真由美絵 2008 『和菓子のほん』 福音館書店  
俵屋吉富, ギルドハウス京菓子京菓子資料館監修 2008 『和菓子の絵事典：見て、知って、作ってみよう：五感で味わう「和の文化」』 PHP 研究所  
藤原夕貴 2022 『和菓子と言の葉』 光文社  
小山みなと 2023 『英語で読む和菓子 50 選』 誠文堂新光社  
その他 和菓子のレシピ本、WEB レシピ、菓子屋の HP 画像 など

### ※和菓子の歴史に関するもの

- 中村孝也 1967 『和菓子の系譜』 淡交新社  
中山圭子 1993 『和菓子ものがたり』 新人物往来社  
青木直己 2000 『和菓子の今昔』 淡交社  
中島久枝 2001 『和菓子：人と土地と歴史をたずねる』 柴田書店  
須川妙子 2020 『三河の菓子文化』 風媒社  
須川妙子 2021 『お菓子の神さまに会いに行く』 Next Publishing Authors Press  
今村規子 2022 『史料でみる和菓子とくらし』 淡交社  
株式会社虎屋 菓子資料室虎屋文庫 機関紙『和菓子』菓子資料室 虎屋文庫 1994～  
株式会社虎屋 菓子資料室虎屋文庫 資料展配布冊子

### ※芸術論に関するもの

- 千住博 2014 『芸術とは何か—千住博が答える 147 の質問』 祥伝社新書  
酒井邦嘉監修 日本科学協会編 2022 『科学と芸術—自然と人間の調和』 中央公論社