

6月16日『和菓子の日』

和菓子の日とは平安時代に流行した疫病を鎮めるために天皇が神前にお菓子を供え、健康招福を祈願した日が由来です。以降は『嘉祥の儀（かしょうのぎ）』と呼ばれ江戸時代までは厄除け・招福を願う日となり、**今では日本の食文化を正しく後世に伝えるための日となりました。**

和菓子は緑茶や抹茶のお茶請けになることが多いので、甘いものが多く**油はほとんど使わないため洋菓子より太りにくいといわれています。**甘いと言っても、今と昔の和菓子は風味や口当たりが少し違っています。昔は砂糖とは異なる品種のサトウキビから作られる「和三盆」を用いていました。和三盆は黒砂糖をまるやかにしたような風味で、甘さが控え目の繊細な味です。また、和菓子はその銘や味、風情がお茶会で客人をもてなす上で重要な役割を担っており、芸術性も要求されます。その為、職人は夏にはくず餅にして涼しさを演出するなどして季節感を表現したりします。



奥が深い和菓子は四季によりいろいろな色、形があります。是非、目でも舌でも楽しんで下さい。

 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。