

SOU・SOU

京菓子あそび

和菓子になったテキスタイルデザイン

Wagashi inspired by SOU・SOU's original textile design

7月も半ばにさしかかり、暑くなってきましたね。今年の読書感想文のテーマは「新旧」。

あたらしいもの、ふるいもの、について考えたとき、思い浮かんだのは京都でした。昔からの伝統が続いているイメージはあると思いますが、京都は古いものを守っているだけではなく、新しいものも取り込み、融合させていくのが上手な街だと思います。

今回紹介するのは「SOU・SOU」というブランドの本。「新しい日本文化の創造」をコンセプトに、四季折々のデザインをつくるテキスタイルブランドです。デザイナーの脇坂さんはマリメッコで日本初のテキスタイルデザイナーとして活躍されたすごい方。

昔からの和柄と現代的な色づかいが絶妙な可愛らしさを醸し出しています。

そんなSOU・SOUが和菓子屋さんとコラボ！かわいくないわけがありません！！

期待をはるかに超えていく、数々の可愛らしく美味しそうな和菓子たち。

供し方にもこだわりがあり、とても魅力的です。1年ごとにテーマが設定されていて、毎月その時期に応じたお菓子が作られています。たとえば2015年は「旬の野菜」を

テーマにしています。季節感をずばり表現できる上、絵にしても可愛く、

もちろん彩りもきれい。1月は「大根かぶら」。春の七草が道明寺と合わさって、

お菓子の七草粥に！7月は「きゅうり」。透明の錦玉羹にレモン漬けにした

スライスきゅうりが浮かんでいて、見た目にも涼しく、おいしそうです。甘くない野菜でもしっかりお菓子として仕上がっていて、和菓子の可能性を感じられる1年

という印象を受けました。2012年は「華道家元池坊」とコラボした花の絵柄の1年。

2月の「梅林」に合わせたお菓子は雪のよう。お餅や求肥ではなくギモーヴ（マシュマロ）

で作られています。8月の「朝顔」はぶどうの寒天ゼリーに、中心の星型部分は

ココナッツミルクが混ぜ込まれた求肥。見た目は和菓子でも、食べてみるとトロピカル。

お花はお菓子との相性が良さそうだなあ、と思っていましたが、昔ながらの和菓子にとどまることなく、新しいフレーバーなどを使っているところが新鮮でした。

テキスタイルデザインに則ったお菓子もあれば、その和菓子があることでポイントに

なるものなど、さまざまなデザインとお菓子が楽しめます。フランスから帰国して

和菓子の勉強を始めた藤田さんの存在もあり、昔からの和菓子の素材だけでなく、

バターやカルヴァドス、ヴァニラビーンズなど、洋風の食材や技法も生かされる

ようになりました。今と昔、だけでなく和と洋の壁も越えていくスタイルは

伝統を守りつつもどんどん和菓子の世界をおもしろくしているようです。

今年の夏はアイスやかき氷だけでなく、水ようかんや葛きりなどで

涼を取ってみるのも粋でいいかもしれませんね

SOU・SOU

「新しい日本文化の創造」をコンセプトに四季折々のデザインを作る京都のテキスタイルブランド。2002年設立。JAPAN DESIGN JAPAN MADEを掲げ、ポップな地下足袋や進化した和装、手ぬぐい、袋ものなどを製作・販売。日本の優れた繊維製品や伝統工芸品をモダンデザインの力で蘇らせることにより地場産業の活性化にも努めている。

亀屋良長

享和3(1803)年に創業。四條醒ヶ井の地に於いて営業、現在に至る。当代で八代目。創業以来の銘菓である「烏羽玉」は、200年以上を経て、今なお作り続けられている。