

組飴

近隣 散策



写真1 金太郎の絵柄の飴

どこを切っても同じ絵柄が現れる組飴は、日本独自の精巧な菓子技術の一つである。色ごとに作った飴をパズルのように組み合わせて一本の棒状にし、それを引き延ばして断面に同じ図柄を表す技法である。

その起源は江戸時代にさかのぼる。砂糖の流通する中で菓子文化が発展し、職人たちは見た目にも楽しめる菓子を作るため、飴を加工して模様や文字を表現する技術を生み出した。このような細工飴の技術は、各地で独自の進化を遂げた。組飴の代表例としてよく知られるのが、江戸で生まれた金太郎飴[※]で、金太郎の顔のパーツを眉毛の細部にまで表現する技術的完成度の高さを特徴とする（写真2）。一方大阪で生まれ、上方文化の中で育まれたたお多福（通称おたやん）飴は、愛嬌のあるおたふくや福助の顔がモチーフで、ユーモラスに富んだ表現に特徴がある。このように組飴は、単なる菓子技術にとどまらず、地域ごとの文化を映し出す存在でもある。

金太郎飴は、東京都台東区三ノ輪で、明治初期から140年以上その技法と伝統の味を今に伝えられている。同じように見えるたくさんの金太郎たちだが、切る場所によって笑顔や困った顔など微妙に違う様々な表情を見せ、手作りならではの魅力となっている（写真1）。

※）金太郎飴は株式会社金太郎飴本店の登録商標です。



写真2 組んだ飴を棒状に細く伸ばす前の金太郎飴