

オリジナル特製御干菓子「装いの翼」について

『装いの翼 おしゃれと表現と ――いわさきちひろ、茨木のり子、岡上淑子』（岩波書店）の刊行と、ちひろ美術館・東京にて開催される同タイトルの展覧会（2025年10月31日―2026年2月1日）の開催を記念して作製しました。

手掛けたのは京都の老舗和菓子店「塩芳軒（しおよしけん）」です。『装いの翼』の筆者、行司千絵さんが懇意にしていることから、今回のお菓子が生まれました。

塩芳軒は西陣の地に1882年創業した御菓子司です。京都では、お茶事のお菓子を手掛ける和菓子店を京菓子店と呼びます。塩芳軒はそのうちのひとつで、上品な意匠と繊細な味わいを持ち味にしながら、上生菓子、干菓子、焼き菓子を作っています。

代表銘菓は「聚楽」。豊臣秀吉が築城した聚楽第跡の近くにあることから、初代当主が命名しました。独特の味わいの生地ですっきりとした専用の餡を包んだもので、140年以上親しまれています。

卓越した技術には定評があり、NHK朝ドラ「あすか」では和菓子製作指導にあたりました。欧米の高級ファッションブランドとコラボしたお菓子を手掛けたり、フランスで現地の料理人や菓子職人に和菓子作りのデモンストレーションを行ったりするなど、海外からも注目を集めています。

今回の御干菓子「装いの翼」は、タイトル『装いの翼』と3人の表現者にちなみ、3羽の鳥をデザインしました。自由に羽ばたき、おしゃれとともに人生を楽しんでほしいとの思いを込め、木型を今回のために特別製作し、京都の職人が結集して作り上げました。素材もこだわり、国産の厳選した和三盆糖のみで作りました。きめ細やかで口溶けがよく、風味が豊か、上品な味わいが特長です。

御干菓子はお茶席で重宝されるお菓子のひとつです。お皿に置くと、施された意匠が浮き彫りになって、物語が生まれるのが御干菓子ならではの良さ。とっておきの1枚に、この3羽の鳥をお好みの場所において、あなたならではの「装いの翼」の世界を作ってください。

抹茶、紅茶、コーヒーとどんな飲み物にも合います。読書とともに極上の京菓子をぜひ堪能してください。

御菓子司 塩芳軒

〒602-8235

京都府京都市上京区黒門通中立売上ル飛騨殿町180

Tel 075-441-0803

営業時間 9:00～17:30

定休日 日曜・祝日・月1回水曜日（不定）