

『おいしいアンソロジーおやつ』

甘いもので、ひとやすみ』

阿川佐和子（他）／著 大和書房（2022年）

「揚げたてのドーナッツって(中略)何かしら人を励ますような善意に満ちていますよね。どんどん食べて元気になりましょう。ダイエットなんて、そんなの明日からやればいいじゃないですか。」(村上春樹／著「ドーナッツ」より抜粋)

著名な作家たちの43篇の美味しいアンソロジーです。思わず顔がほころぶ、無性に食べたくなる、おやつエッセイをご堪能ください。



『史料でみる和菓子とくらし』

今村 規子／著 淡交社（2022年）

タイトルに「史料でみる」とあり、少し難しそうと思われることでしょう。確かにこの本の史料は江戸時代のもものが多く、少しとっつきにくいかも知れませんが。でもページをめくると、そこには金平糖の形の大きくてぷっくりとした看板や、餅屋の店先には「うまい」にかけた派手なかざりの木馬があったりして、見ているだけでも楽しいものがたくさんあります。むかしの人々が食べるだけでなく、色々なかたちで和菓子を楽しんでいたことがわかる一冊です。



『アイス部手帳』

アイス部／著 幻冬舎（2022年）

みなさん、アイスは好きですか？暑い季節に食べるアイスはもちろんおいしいですが、冬に食べるアイスも最高ですね。この本では、コンビニやスーパーで買えるアイスから、ご当地アイスにお取り寄せアイスが紹介されています。バニラやチョコレートなど、フレーバーごとにおすすめアイスの写真が掲載されており、食べたくなること間違いなし！また、大阪のご当地アイスも5つ紹介されています。もしかしたら食べたことがあるアイスもあるかも知れませんね。みなさんのイチオシアイスを見つけてみてください。



『万国菓子舗お気に召すまま』

お菓子、なんでも承ります。』

溝口 智子／著 マイナビ出版（2016年）

「お気に召すまま」というちょっと変わった名前のお菓子屋は、いちご大福、バター餅、トルコアイス、それに、思い出のコーヒーゼリーや夢の中に出てきたお菓子まで、どんなお菓子でも作ってくれるお店です。店主の荘介とバイトの久美の2人で、今日もまったりと営業しています。

しかし、荘介が世界中のお菓子を作るのは、過去に辛い思い出があるためでした。荘介は、辛い記憶を乗り越えられるのでしょうか。



『菓の辞典』

長井 史枝／テキスト 雷鳥社（2022年）

普段何気なく目にしたり口にしたりするお菓子の辞典です。約130種類のお菓子の起源が紹介されています。名前の由来やどのようにして誕生したのか、短く簡潔にまとめられているので、隙間時間に読むことができます。例えば、大阪ではりくろーおじさんのチーズケーキが有名ですね。そんなチーズケーキは中世前期（5～10世紀）に誕生したと言われています。そんな昔から作られているなんて驚きですね。みなさんの好きなお菓子の成り立ちもきっと載っています。ぜひ調べてみてください。



『祇園鍵善菓子がたり』

今西 善也／著 世界文化ブックス（2021年）

京都祇園町にある鍵善は老舗の菓子屋です。店主の今西さんが江戸時代から続く店の歴史とお菓子について語っています。和菓子といえば桜餅、羽二重餅、干菓子、練り切りなどたくさんありますが、鍵善といえば「くずきり」なのだそう。看板商品を店頭で販売するだけでなく早い時代から喫茶室を開き、新しいことにも挑戦してきました。美味しさのために材料を厳選するのはもちろん、道具、包み紙、器にいたるまで細かく気を配るところに職人魂を感じます。老舗ときくと少し敷居が高そうですが季節を表現した品々は味わってみる価値がありそうです。

