



不味公
二〇〇年祭

不味公二〇〇年祭・記念菓子

不味菓

HUMAIKA

和美×茶美
秋冬

不味公没後二百年を迎え、公ゆかりの茶花、和歌、歴史などを参考に茶の湯に融合させる現代の創作菓子を伝統の技と厳選した素材、そして新たな視点から各店が提案します。不味公の遺徳を偲びながら茶の湯文化の継承と、さらなる進歩を願いつつ「不味菓」として発信してまいります。

〔販売期間〕平成30年9月1日～12月31日

1【一方堂】練り切り

不味公の茶会記にも記された枝柿。柿は奈良時代に中国からもたらされた果物であり、かつては甘味を果物で採った名残が菓子の由来になっています。古く「延喜式」という書物にも菓子類として熟柿や干柿が挙げられています。移ろいゆく豊かな日本の自然の変化、実りの秋に熟した柿の実の野趣を残しつつ、愛らしい意匠の練り切りで表しました。

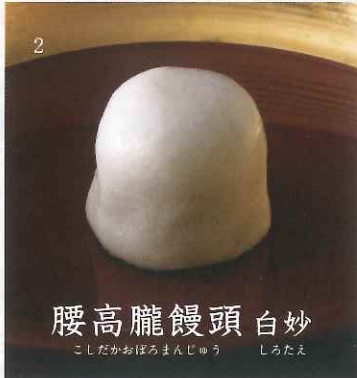


枝柿
えだがき

2

2【桂月堂】薯蕷饅頭

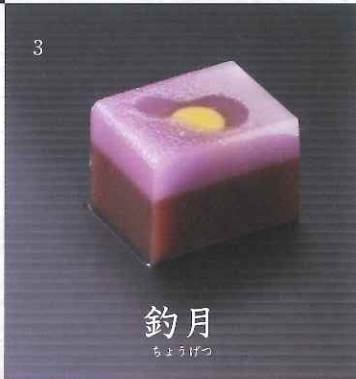
不味公の茶会記に58回も登場する腰高臙饅頭。当時、秋冬期に蠟燭を燈して催される夜の茶会は、まさに幽玄の世界。夜長ゆえ、ゆるゆるとされたいという亭主のこころ入れを主とする趣の中、暗がりの中で靡げに浮かび上がるのは腰高に仕上げた薯蕷饅頭。不味公に想いを馳せ、中には白小豆餡を贅沢に配し、白妙の銘で復元した不味公好みです。



腰高臙饅頭 白妙
こしだかおほろまんじゅう しろうたえ

3【彩雲堂】羊羹

堀尾吉晴公が松江城を築き、城下町を造成したときに開創された天台宗・松高山普門院。不味公もしばしば松江城から堀川を船にて訪れ、観月庵から池に映る月を眺め、茶を楽しんだと言われています。菓銘の由来は「釣月耕雲」。禅宗・曹洞宗の開祖である道元禅師の言葉であり、雄大な自然の中で、月を釣って雲を耕すかのような、ゆったりとした心境を意味します。

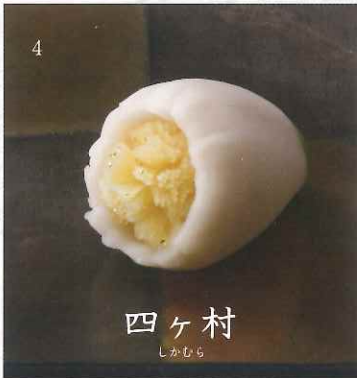


釣月
ちまうげつ

4

4【三英堂】練り切り

松江藩主・松平不味公が鷹狩りに出掛け、菅田庵に立ち寄られた帰り途、道沿いに咲く椿の樹を見て、「この近隣の四箇村を見渡すもこれ程の品のある名花をいまだ見ず。よって四ヶ村と命名する。」と云われたという。以後、代々この椿の所有者により大切に守り育てられてきました。冬の寒さの中に凛として花を咲かせる白椿の姿を本菓に調製いたしました。



四ヶ村
しかむら

5

5【福田屋】練り切り

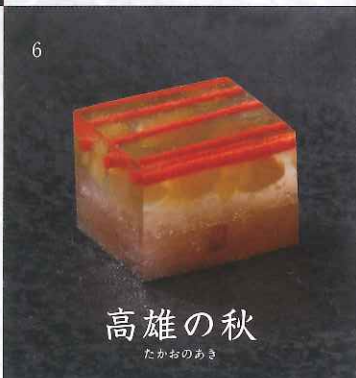
明々庵は不味公藩主の折に有澤家本邸に建てられ、不味公もしばしば臨まれた席である。一時は東京の松平伯邸に移されていたが、時を経て現在の赤山に移された由緒ある古庵である。茅葺入母屋作りの茶室は定石に頓着しない不味公好み的一端を伺い知ることができる。庵内には松江城を一望する城見台、枯山水の庭に色づく紅葉と鳥のさえずり……不味公が愛した明々庵の深まる秋を表現しました。



秋の庵
あきのいおり

6【風流堂】錦玉羹

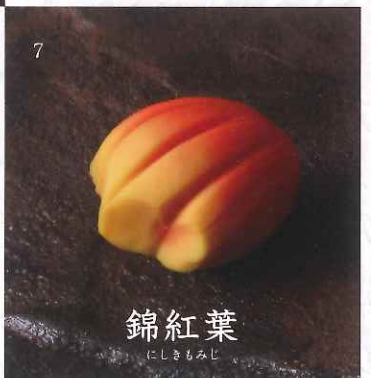
不味公が参勤交代の際に立ち寄ったであろう、高雄。燃え上がるような紅葉が続く秋の溪谷・高雄の風景は、現在でも京都屈指の名所です。不味公御好み「山川」はこの絶景が生んだ銘菓といえましょう。不味菓「高雄の秋」は栗羊羹を土台とし上には道明寺、そして刻んだ栗と白餡を重ね錦玉で仕上げています。清流の上に紅葉の枝が迫り出し水面に映り込む様を表現しました。



高雄の秋
たかおのあき

7【豊月堂】練り切り

松平不味公の居城、国宝・松江城を囲む堀川。黒い下見板張りの国宝天守と赤い紅葉の対比は堀川から眺める水辺の情観も相まって独特の趣があります。「水の綾に紅葉の錦を重ねつつ川瀬に波のたたぬ日ぞなき」拾遺和歌集の歌如く、堀川の水面に出来る波紋は紅葉の錦を写し、やがて波が錦を揺らす刹那な様を掬い取り、錦紅葉を菓銘とし練り切りにしました。



錦紅葉
にしきもみし

おひとつ 270円
(本体価格 250円)

不味公 200 年祭記念事業推進委員会事務局(松江市観光文化課内)

TEL0852-55-5293

不味公200年祭 [検索](#)

① 創業270年、松平不味公の御用達 菓子司



姫小袖

松江 御菓子司
一力堂

島根県松江市末次本町53 TEL 0852-28-5300
営業時間 9:30~18:30 定休日 元日のみ
<http://www.ichirikido.jp/>

② 創業文化6年(1809年)の松江の老舗菓子舗



薄小倉

創業文化6年
出雲国松江・菓子老舗
桂月堂

島根県松江市天神町97 TEL 0852-21-2622
営業時間 9:00~19:00 定休日 元日のみ
(冬季は18:00)
<http://www.keigetsudo.jp/>

③ 創業明治7年、茶処松江の菓子老舗



若草

御菓子司
彩雲堂

島根県松江市天神町124 TEL 0852-21-2727
営業時間 9:00~18:00 定休日 元日のみ
<http://www.saiundo.co.jp>

④ 昭和4年創業、不味公三大銘菓が唯一揃う老舗菓子司



菓種の里

松江茶菓一会
三英堂

島根県松江市寺町47 TEL 0852-31-0122
営業時間 9:00~18:00 定休日 元日のみ
<http://www.saneido.jp>

⑤ 創業大正2年、松江銘菓柚餅子本舗



柚餅子

銘菓 柚餅子 本舗
福田屋

島根県松江市中原町159 TEL 0852-27-4888
営業時間 8:00~19:00 定休日 年中無休
<http://www.matsue-fukudaya.com>

⑥ 松江の代表銘菓「山川」「朝汐」の本舗です。



山川

山川・朝汐本舗
風流堂

島根県松江市寺町151 TEL 0852-21-3241
営業時間 9:00~18:00 定休日 元日のみ
<http://www.furyudo.jp/>

⑦ 昭和4年創業、城下町・松江の和菓子処です。



大橋最中

豊月堂

島根県松江市横浜町66-1 TEL 0852-21-3795
営業時間 月~土 8:00~18:30 定休日 元日
日曜日 休日

松平不味公

不味公は藩主として治世にあたる
とともに、文化を愛し、とりわけ
茶の湯に執心し、茶人として
茶道界に大きな足跡を残しています。



松平不味公肖像画(月照寺蔵)

不味公(一七五〇~一八一八)は江戸赤坂に
生まれ、元服の際に將軍家治から一字授かり
治好と称し、その後明和四年十七歳で松江藩
松平家七代藩主となり出羽守治郷と称した。



茶約銘「うの花」松平不味作(松江歴史館蔵)

松江藩の中興の祖として名高い七代目、
松平治郷は当時財政難であった松江藩
を後世「御立派の改革」と呼ばれる財政
再建策を進め、立て直しました。
一方、若年の頃から学んだ茶の湯や禅を
もとに石州流を基本としながらも、
自らの茶道観により一家をなしました。
後半には、大名家からの茶器の散逸を
危惧し名器名物等収集、更に調査記録し、
茶道具の保護と継承に努めました。
それらは「雲州藏帳」に記載されて宝物、
大名物、中興名物などに分類され、現代で
も茶の湯や美術愛好家から高い評価を受
け続けています。また、藩内でも積極的
に美術振興を図り陶芸、漆工芸、木工芸の
分野でも多くの名工を育てました。
不味公の確かな審美眼による「ワビ、
サビ」の基準は、近代の茶人にとっても
一つの指標とされ、没後二百年を経た現
在も日本茶道史上に輝き続けています。

不味菓 PUMAIKA

ご案内マップ

不味菓は下記の7店でお求めいただけます。

① 一力堂 ② 桂月堂 ③ 彩雲堂 ④ 三英堂
⑤ 福田屋 ⑥ 風流堂 ⑦ 豊月堂