

KC研修生の  
(関西国際センター)

# Nipponレポート

第12回

和菓子と日本人

このコーナーでは、関西国際センターの日本語研修に参加している  
研修生が研修を通して発見したNipponについてレポートします。



「日本語学習者訪日研修（大学生・春季）」のフィリピンのステファニーさん、ロシアのリディアさん、アゼルバイジャンのトゥラジさん、トルコのスナさん（写真左から）は、日本の伝統的なお菓子である和菓子と洋菓子との違いについて知りたいと思い、「お菓子と日本人」というテーマでインタビューしました。

◀ 日本人にインタビューしているところ

## 【日本人にインタビューしました】

和菓子と洋菓子と、どちらをよく食べますか？

大学生（11人）：和菓子（3人） < 洋菓子（8人）  
大人（8人）：和菓子（4人） = 洋菓子（4人）

もう少し詳しく聞きました。

若者はどうしてあまり和菓子を食えないんですか？

行事のとき、どちらのお菓子を食えますか？

「和菓子は値段が高いから」だそうです。  
また、友達と喫茶店へ行くと、メニューに洋菓子しかないの、洋菓子を食えることが多い、という意見もありました。



「伝統的な行事のとき」和菓子（19人）  
「家族の行事のとき」洋菓子（11人）和菓子（8人）



一方、大人の方からは、「コーヒーを飲む時は洋菓子、日本茶を飲む時は和菓子、と分けている」とか、「年を取って、だんだん和菓子を食えるようになった」という声も聞かれました。

Q：お菓子はうちで作りますか、店で買いますか？

A：昔はうちで作っていましたが、和菓子は作るのが難しいし、時間もかかるので、最近ではほとんどの人がお店で買うそうです。

和菓子工場も見学しました。



これは「落雁」という和菓子を作っているところです。職人が手作業でひとつずつ作ります。

これは「どらやき」というお菓子です。パンケーキのような生地に小豆で作ったあんをはさみます。最初は甘い豆なんて変だと思いましたが、食べてみたらおいしかったです！



最近では和菓子をうちで作らなくなっているという話を聞いて驚きました。私たちの国では、伝統的なお菓子の作り方は母から娘に伝えられ、特別な行事の時には家族や親族が集まって一緒に作ります。（お店で買うよりも手作りのほうがおいしいと思うのですが…）そのようなことも、若者の和菓子離れと関係があるのかもしれませんがね。

▽ 和菓子についてもっと知りたい人は下のURLを見てください。

- 全国和菓子協会（日本語） <http://www.wagashi.or.jp/>
- お菓子何でも情報館（全国菓子工業組合連合会）（日本語） <http://www.zenkaren.net/>

このコーナーの担当者：廣利正代（関西国際センター日本語教育専門員）

リポーター：スナ・パシリ（トルコ）、リディア・ミニナ（ロシア）、タン・ステファニー（フィリピン）、ラマゾワ・トゥラジ（アゼルバイジャン）