

れています。「くるむ」から生まれた「衣」である着物姿に、最もよく似合う「包装素材」は、風呂敷ではないでしょうか？風呂敷は、読んで字のごとく「風呂に敷く布」です。この風呂敷が広く一般に「風呂敷」と呼ばれるようになったのは、江戸時代です。風呂敷と似たような物は世界中にあるそうですが、日本のように「包む事」にこだわる文化はそうないと思います。

(のだ だいすけ)

<講演 要旨>

「京のお菓子和現代の包装」

野崎印刷紙業株式会社
アートディレクター
植村昌和 氏



現代の京都のお菓子がどのように包まれているかについてお話しします。野崎印刷紙業は、京都の印刷会社ですので、京都の和菓子屋さんとの包装などのデザインから印刷までの仕事をしています。

まず笹屋伊織さんのお菓子、どら焼きについてです。どら焼きとは、お寺の銅鑪の丸い形に似ているので、その銅鑪をとって、どら焼きと呼ばれているという説があります。笹屋伊織さんでは、お寺の銅鑪の上で焼かれたので、どら焼きという名前になっています。竹の皮にお菓子が包まれて、それをさらに赤い紙で包んでいます。地方発送もされるので、そのときにダンボールが使われるのですが、そのダンボールには、見た目にはダンボールに見えないような工夫をしています。どら焼きを包んでいる包装紙の図柄には、お菓子を図案化したものや、昔の笹屋さんのお店の版画を使っています。笹屋さんは、約300年程の歴史があるので、その歴史を表現できるようなレイアウトにというお店の意向を汲んでデザインしました。私達の仕事としては、中にあるお菓子をお客様に届けるまで

どんな形で届けるかを考えて、またお菓子が選ばれるための手助けをするためにデザインしています。

2番目に鼓月さんの千寿せんべいについてです。このお菓子は、鼓月さんが昔お菓子を焼くときにドイツからお菓子を焼く機械を発注されたのですが、焼肉用の鉄板が送られてきました。その機械でお菓子を焼いてみたら、ぎざぎざのある形のお菓子が出来上がりました。このぎざぎざが手で割りやすいとお客さんに大変好評になって、今に至っています。鼓月さんは、京都の和菓子屋さんの中でも歴史は浅い方なのですが、この千寿せんべいに挟んでいますバニラクリームのように、洋菓子のテイストも加えて和と洋の融合で若い人にも大変人気があります。この千寿せんべいを入れている箱について説明致します。着物や帯は様々な色を重ねています。そこからヒントを得て、着物のように色を重ねて綺麗に見せてモダンな形にデザインしています。ここで使われている色は、日本の伝統色で花の名前や果物の名前がついているものです。今年から販売しています従来の千寿せんべいを一回り小さくしたのが、本日皆様のお手元にある「姫千寿せんべい」です。お菓子の個包装は、紙の風合いを持ったフィルムの素材で、これを使うことによりお菓子の日持ちが格段によくなって、京都のお菓子が地方に広まる手助けになっています。

3番目に満月さんのお菓子阿闍梨餅についてです。満月さんは、1種類の小豆から1つのお菓子しか作らないこと、時代の流行りによって小豆を甘くするなど、味を変えることをしないというこだわりがあります。当社では、ケースを担当させていただいていますが、京都に来る修学旅行生を中心に若い人たちに浸透させたいという意向があって、手にとってもらいやすい可愛いデザインにしています。今の包材を使うことによってお菓子の日持ちがよくなったので、お菓子が日本だけでなく、世界にお菓子が広がって行けばいいなという思いで、包材のデザインをして印刷をしております。

(うえむら まさかず)