

九枚笹と三ツ扇の木型で松岩寺様のお盆のお供物を永年に亘り作らせて頂いております。お供物とは関東では「打ちもの」とも言いますが、落雁のお菓子のことです。

製法は寒梅粉（みじんこ）と砂糖と水あめで造った生地を型に詰め込み成形し、カキつと固める為に型打ちのあと暖めたり軽く蒸して固めると出来上がりです。

京都での修業時代に、妙心寺様と東寺様のお供物は度々造った記憶があります。木型に生地を詰め込み拍子木のような棒でしつかり固まる様に更にこすり込み、型抜きし造ります。木型とその棒は硬い山桜の木で出来ているので型離れを良くするために、その棒で軽くたたくと「カンカン！」と軽快な音がします。

それが結構「快感」なのです。こんな感じですよ。

「ぎゅつぎゅ カンカン ぱさっ！ らつぎゅ カンカン ぱさっ！」

寒梅粉（みじんこ）と砂糖と水あめを混ぜた生地が木型に型取られ美しいお菓子にリズムよく変身します。「ぱさっ！」は紙の上に落雁が落ちる音です。まさに「型どおり」出来たお菓子の美しさと軽快な音はきつと誰でもやつてみたいと思うようになります。

そもそもお供物は、仏様にお供えたものを頂くこと。まだ砂糖が貴重品であつた元禄時代の頃から続く風習で果物など美味しいもの高価なものをお供えするのと同じであつたのかもしれない。

紅白一対でセット、赤は「邪気を払う色」。白は「死装束」の意味があるらしく、お供えしたお下がりを食べると「邪気や不幸が消えてなくなる」という謂れの様です。

でも、本当は仏様にお供えた高価なものを食べる為の理屈かも？そんなこと言ったら罰が当たるかも知れませんが、「ぎゅつぎゅ カンカン ぱさっ！」は快感らしいと思ってお召し上がりください。（梅林堂社長記）