

Title	山楂糖 : 中国の伝統菓子ブランド
Author(s)	関, 也
Citation	デザイン理論. 2023, 81, p. 72-73
Version Type	VoR
URL	<a href="https://doi.org/10.18910/91073">https://doi.org/10.18910/91073</a>
rights	
Note	

*Osaka University Knowledge Archive : OUKA*

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

Osaka University

## 山楂糖

中国の伝統菓子ブランド

関 也 大阪工業大学大学院在学

サンザシは北京など中国の北の地方ではよく見かける植物で、冬になるとその実で作られる伝統的なお菓子がたくさんあり、サンザシの味は私にとって、冬の温もりを感じさせてくれる優しい味である。北中国でポピュラーな食文化を日本に伝えるために、サンザシ専門店「山楂糖」のブランディングを考えた。サンザシ飴、焼き菓子、ジャム、お茶などを販売するが、日本の食生活に合わせて、食材のサイズやパッケージをデザインした。また、北京の伝統文化とライフスタイルを表現するために、北京の路地をイメージした店舗の内観をデザインした。商品を販売するだけではなく、中国文化や食文化にも触れ合えるようなプロモーションを行い、日中文化の交流のきっかけを作る場所になるように、このブランディングを提案する。

サンザシは10月くらいで収穫できる。サンザシの実にはピンポン玉くらいの大きさで、熟したサンザシは真っ赤で甘くて美味しそうだが、味わうととても酸っぱい。しかし、その酸味を使って食欲を刺激し、消化を助けることができるため、薬膳にも使われている。サンザシを使った料理は、酸味を中和するために白砂糖や氷砂糖などを使うことが多く、よくあるのはサンザシの炒めやサンザシのゼリーなどの料理である。

伝統的なサンザシのお菓子と言えば「冰糖葫芦」である。冰糖葫芦は南宋時代に生まれ、サンザシの代表的なお菓子である。サンザシの種を取り除き、串に刺してから、沸騰させた氷砂糖で巻いて、氷砂糖で均一にコーティングする。次に、サンザ

シの串を水に浸した木の板に置いて冷ます。氷砂糖が固まると、冰糖葫芦の出来上がりである。温度が上がると氷砂糖が溶けてしまうので、冰糖葫芦は10月から2月くらいまでの冬限定のお菓子である。2000年までは、冬の北京の路上で冰糖葫芦を売る光景は風物詩だったが、今では全て室内になり、食品市場やショッピングモールのフードエリアで販売されるようになった。



「冰糖葫芦」を作る過程

作りたての「冰糖葫芦」

### ネーミングとロゴ

中国語の「山楂」はサンザシの意味で、「糖」はサンザシのお菓子を作る時に大量に使われる調味料なので、「山楂糖」というネーミングをつけた。ロゴの部分は書道が感じられるフォントを使用し、サンザシで作られた伝統的なお菓子「糖葫芦」の形を輪郭にしてデザインした。

容器と包装紙のデザインは、サンザシを横断面



パッケージ

に切り、中の種を取り除き、絵の具を塗って紙に捺印した模様と、実と花のイラストで構成されている。メインカラーはサンザシの赤、北京の冬の空の青、北京で売られている「糖葫芦」のパッケージに見られるベージュ、の3色である。



「冰糖葫芦」(サンザシ飴)



「山楂ジャム」(サンザシジャム)



「山楂片」(サンザシスナック)



「山楂酪」(サンザシサンド)



「山楂钢盔」(サンザシビスケット)



「山楂果茶」(サンザシ茶)

## 店舗のイメージ

外観は北京の古い建物をイメージし、壁はレンガ調、窓や扉は朱色で塗装された木材である。北京の古い建物の屋根も日本の古い民家によく見かけられる瓦作りで、店内は赤、白、ベージュ、茶色4色しか使わず、素朴でシンプルな空間を作った。店内カウンターではサンザシで作られた「糖葫芦」を販売して、サンザシの香りを楽しんでいたがながら中国の食事ができ、5感を満喫できる店内に仕上げた。

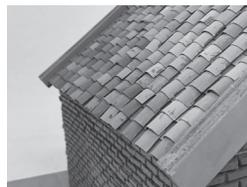
家具は「圈椅」といい、明代の有名な椅子を参考にして作り、たな、カウンター、机、窓や扉も中国の古い家具と建物を参考にして作った。カウンターの中の壁の装飾は北京の古い路地「胡同」の建物の入り口を参考にして作り、店舗に入ったらい北京の味を味わえるようにデザインした。



店舗の模型



店内のイメージ



瓦



家具