

Wagashi : les confiseries traditionnelles japonaises



Ichigo daifuku (daifuku à la fraise)

Le *daifuku* est une confiserie traditionnelle japonaise constituée d'une enveloppe de pâte de riz glutineux (*mochi*) fourrée de purée de haricots sucrée (*an*). Il a fait son apparition dans l'Archipel il y a quelque deux siècles et demi. Le *ichigo daifuku (daifuku à la fraise)* est en revanche beaucoup plus récent, puisque sa création remonte à peine à une trentaine d'années. Une fraise (*ichigo*) entière en rehausse la garniture. Cette friandise, qui doit son succès au contraste subtil entre les saveurs acidulées et sucrées, est très recherchée par les amateurs de *wagashi* au moment de la saison des fraises. Une nouvelle version du *ichigo daifuku* s'enrichit d'une couche de crème fouettée entre l'enveloppe (*mochi*) et la purée de haricots. Il existe aussi des variantes où la fraise est remplacée par un autre fruit, raisin ou melon par exemple.

Les confiseurs japonais font tout leur possible pour rester fidèles aux saveurs traditionnelles des *wagashi*, sans cesser pour autant de proposer de nouvelles créations. Bonne dégustation !

Table des matières

Pour nos *Tomodachi*
Printemps / Été 2016

Wagashi :
les confiseries traditionnelles
japonaises — 4



Les fleurs sublimes
de la mi-printemps — 6



Le potentiel prometteur des industries japonaises

Ouvrir de nouveaux
chemins en médecine
régénérative — 8



Les produits alimentaires
japonais haut de
gamme séduisent
les consommateurs
du monde entier — 10



Faire fructifier le potentiel
des ressources touristiques
sous-exploitées du Japon — 12



Les activités du
Premier ministre — 14



Le charme singulier des
villes-hôtes des réunions
ministérielles du G7 — 17



Les lauréats du concours
de photographie G7 de 2016
à Ise-shima au Japon — 20



Se mondialiser en gardant ses racines à
Yamagata

Tradition artisanale
et modernité de style — 22



Changer le monde
grâce à la soie
d'araignée synthétique — 24



Mieux entendre grâce au
système comuoon — 26



À la découverte des délices
des gares japonaises — 28



Le Yurikamome :
le système automatique
de transport de Tokyo — 30



Les amis du Japon — 32



Le programme JET :
une excellente façon
d'apprendre à connaître
le Japon — 34



Sites Internet — 36

Publications — 37

© Copyright 2016 Cabinet Office of Japan. Tous droits de reproduction totale ou partielle, pour quelque usage ou par quelque moyen que ce soit, réservés pour tous les pays. Pour toute demande concernant le copyright, veuillez contacter l'adresse suivante en suivant la procédure indiquée : https://www.kantei.go.jp/foreign/forms/comment_ssl.html

Note : tous les équivalents en dollars US pour les montants en yens japonais mentionnés dans ce numéro sont calculés sur la base de 110 yens pour un dollar, le taux de change moyen au moment de la rédaction.