Wagashi: les confiseries traditionnelles japonaises



© Minamoto Kitchoan

Kingyoku kan (gelées rafraîchissantes)

Une des caractéristiques les plus remarquables des *wagashi*, c'est la façon subtile dont ils évoquent les saisons. Pendant l'été où la chaleur moite est particulièrement accablante, les confiseurs s'ingénient à confectionner des sucreries procurant une sensation de fraîcheur. L'une des plus renommées se présente sous la forme de délicates gelées appelées *kingyoku kan* qui attirent l'œil par leur transparence si proche de celle de l'eau et enchantent le palais par leur consistance fluide et légère.

Les kingyoku kan sont préparés à base d'agar-agar (kanten), une substance gélifiante dépourvue de saveur obtenue à partir d'algues rouges. Les confiseurs jouent sur la transparence de l'agar-agar pour créer de minuscules tableaux représentant un ciel limpide ou un cours d'eau claire avec des poissons rouges (kingyo), des truites (ayu), des feuilles d'érable vertes, des étoiles et d'autres éléments de la nature associés à l'été. Ces délicates inclusions sont réalisées avec de la purée de haricots sucrée (an) ou gélifiée (yokan). Les petits chefs-d'œuvre aussi agréables à regarder qu'à déguster que constituent les kingyoku kan illustrent à merveille les charmes de l'été au Japon.

Table des matières

Pour nos *Tomodachi* Été 2016

Wagashi:

les confiseries traditionnelles – japonaises



Des Japonais au service des populations du monde

Changer des vies en soignant gratuitement—20 des affections oculaires



Instants de fraîcheur au cœur __ de l'été



Une spécialiste de la gastronomie française — de renommée mondiale



Aider l'Asie à construire son infrastructure

Un meilleur accès au ciel pour le Vietnam



La force des régions

Département de Kumamoto



Améliorer le sort des passagers des trains de banlieue à Jakarta



Les technologies de pointe Fabriquer du papier à partir de la pierre



Amener l'eau potable dans __ les maisons des Laotiens



Les amis du Japon



Les activités du Premier ministre



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



Discours du Premier ministre -1



Sites Internet -32

Publications —33

© 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 105 yens pour un dollar, le taux de change moyen au moment de la rédaction.