

コンピテンシーの
道程

職人の技

シリーズ・43

和菓子職人
小菅弘
さん

何代と続いていく暖簾の世界、
伝統と新たな魅力を伝えたい

おやつや慶弔の場の食べ物として、いつの時代も親しまれてきた和菓子。
和菓子職人は、その伝統の味の担い手であり、日本の食文化の語り部である。
経験に裏打ちされた熟練の業が、今の時代の和菓子の魅力を伝えている。

忘れられない味がある。高校3年生の時に食べた、白玉ぜんざいだ。豆の形がそのまま残った小豆を齧った瞬間、「こんなに美味しいものがあるのか」と感動が口に広がった。以来、和菓子の世界に飛び込んで30数年。現在は、さいたま市浦和の和菓子屋「菓匠花見」を代表する職人として、小菅弘さんは日々、和菓子と向き合っている。

「自分の分身を作っているような感覚です。手間暇がかかるとのほど、愛着が湧く」

小豆や小麦、米、果実、寒天などを材料に、四季折々の自然の彩りを和菓子に映していく和菓子職人。一つ一つ手作りしているからこそ、和菓子には職人の経験や技が大きく影響する。キャリアの長い小菅さんが作った上生菓子と、若い職人が作ったものとは、形や色味、食感はもちろん、日持ちまで違ってくるというから驚きだ。

季節ごとにさまざまな種類がある和菓子は、販売される期間が短いものも多い。例えば新春の祝菓子である花びら餅は、年末から年始にかけて1カ月足らずしか作ることはない。

「材料のごぼうを洗う、ごぼうを炊く、あんこを作る、生地を焼く、仕上げる、という工程があり、それぞれ一人前にできるようになるには、最低1年はかかります。1カ月足らずしか売らない花びら餅を作るために、5年は経験が必要なのです」

単純にレシピを覚えるというレベルではない。何度となく工程を繰り返し、和菓子の繊細な味と食感、見た目を自分のものにするためには、熟練の業と経験が不可欠なのだ。

「小豆や米といった自然の食材が相手なので、条件は毎回異なってきます。今年の小豆は出来がどうなのか、味が薄いか濃いか、水をどのくらい入れて炊けば良いのか、自分の経験の中から答えを導き出していくしかありません。レシピがあっても、何グラムを入れて何分間炊く、というものではないのです」

和菓子屋の定番は大福や団子といった気軽に楽しめる和菓子だ。こうした定番の和菓子こそ、手を抜かず美味しいものを提供することが重要だと小菅さんは語る。

「美味しい大福を作る秘訣は、毎日餅をつくことです。毎日餅をついて大福を作るとなると、朝4時には起きて作業しないと間に合いません。それを毎日繰り返すことでお客様に喜んでいただければ、次は手土産として高価な上生菓子やカステラをお求めいただけるかもしれない。毎日の地道な苦労を積

み重ねることができるかどうか、和菓子屋としての成功を決めるのではないのでしょうか」

和菓子は四季折々を表現するだけでなく、縁起を担いだ言葉遊びや語呂合わせといった日本の食文化ならではの慣習がある。例えば、花見などで食べられる三色団子は、桃色の団子が春、白色が冬、緑が夏を表し、秋がないことで人生に“飽きない”という意味が込められている。

菓匠花見は、大正元年創業の老舗だ。こうした独特の文化である和菓子の伝統を受け継いでいくことの重みを、小菅さんは人一倍感じている。

「今では、七五三の時に千歳飴を買うご家庭も少なくなってきたかもしれません。鳥の子餅を作っている店も減ってきました。でも、われわれが千歳飴や鳥の子餅を売のを止めたら、他に売っている店はないのです」

商売として売れる売れないではなく、食文化の担い手として伝統を引き継いでいくこと。それが和菓子屋の使命だと小菅さんは言う。

「和菓子屋というのは、何代と続いていく暖簾の世界。主役は、職人ではなく、店であり和菓子なのです。常に店の10年先、20年先を考えながら、伝統を受け継ぎつつ、和菓子の新しい魅力を提案したいと考えています」

30数年前に食べた白玉ぜんざいの感動が、今でも頭の中にあるという小菅さん。その味を次の世代にも引き継いでいくため、小菅さんは今日も和菓子を作り続けている。



こすげ・ひろし

株式会社浦和花見 統括部長。日本菓子協会東和会常任委員。茨城県取手市出身。高校卒業後、取手市の「まるやま千栄堂」、東京都台東区の「竹隆庵岡屋」での勤務を経て、「菓匠花見」に。2007年、全国和菓子協会の主催する「第一回 優秀和菓子職部門 選・和菓子職」に認定される。2013年、第26回全国菓子大博覧会・広島「ひろしま菓子博2013」の工芸菓子部門で「名誉総裁賞」を受賞。

