

見る 食べる 感じる

二度楽しむ 和菓子の魅力

皆さんは左の写真を見て、これが何か分かるだろうか。きれいな紅葉の葉を背景に、白鷹が写っている。きれいな飾りに見えるかもしれないがこれは全てれっきとした和菓子なのだ。鷹も葉も敷き詰められた石も全て和菓子で作られており、もちろん食べることもできるのだ。

今回は「和菓子とは何か」をテーマに、森八取締役室長兼工場長の森岡晋也さんと柴舟小出専務の小出清隆さんのお二人に和菓子についてお話を伺った。

加賀藩御用菓子司 森八

伝統文化「和菓子」

和菓子で重要視されるのは季節感だ。旬の食材を使い、その時期最高のお菓子をお客さんに味わってもらおうと、このお菓子を買ってよかったと思っただけのようには配っている。また無病息災を願って水室饅頭を食べる「水室の日」といった伝統行事があり、お菓子が作られる地域の土地柄や歴史を垣間見ることが出来るのも和菓子の大きな特徴だ。また、冒頭の写真のように食べるためだけに作られ、コンクールなども開かれていない。

森八のこだわり

森八では金沢の伝統をお客様に感じてもらう和菓子作りを行っている。なかでも自慢はあんこだ。森八では個々のお菓子にあつた専用のものを作り使用している。その種類は三〇種類を超えており、石川県内ではこれほどの数を炊き分けている所はないと自負している。また、お菓子の原材料

森岡さんは「金箔や加賀友禅のような伝統文化や伝統工芸がありますよね。和菓子も古くから伝わっているもので、その土地を代表するものですから、伝統文化と言えらると思います」と和菓子について誇らしげに語ってくれた。

となるものは基本的に地元石川県内で調達していることもこだわりの一つだ。小豆なら能登大納言、さつまいもなら五郎島金時というように、加賀野菜など地元の食材を利用して和菓子を作っている。さらに、森八ではお菓子を色づ

けるときもこだわりがある。それは人工の着色料を極力使わずに天然の着色料を使うことだ。色を自在につけることができる人工の着色料は確かに便利だがまだまだ歴史が浅く、長期的に考えたときに健康に害が出ないとは言いが切れない。

最近の和菓子業界全般では、森八に限らず、どの会社も人手不足が課題となっているようだ。背景としては一〇代、二〇代といった若い世代の和菓子離れや、他の職種への人材の流出が挙げられている。また、業界全体の高齢化が進んでおり、後継者が減ってきているのも大きな原因だ。森八では工場勤務の職人については高卒から募集をし、学生を対象とした工場見学なども行っている。また、金沢の伝統を感じてもらいたい人

四季を通じて愛されるお菓子を

柴舟小出

柴舟小出の歴史

初代創業者は、別のお店での修行を終えた後に、野町に菓子店を開業した。本店はその後昭和三十年代に横川に移転した。その後、多少の移動があり、現在に至っている。また工場は現在、金沢市いなほ二丁目にある。その間二代目は金沢にまつからあつた「柴舟」

という名のお菓子を昭和二十五年頃に従来の細長い形から小判型のものに改良した。そのことにより、柴舟に新たな高級感が生まれ、その後金沢で発展していくことになった。柴舟は今でも柴舟小出を代表するお菓子の一つになっている。

「和菓子は素材によって味が大きく変化する食べ物である。ゆえに柴舟小出では材料選びにこだわっている。たとえ値段が高くても、おいしいと言われているものを全額から取り寄せ、自信を持ってのものしか使わないようにしているという。そうして、お客さんから愛されるおいしい和菓子ができるのだ。」

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。

「和菓子の役割」

和菓子に対するこだわり

和菓子は素材によって味が大きく変化する食べ物である。ゆえに柴舟小出では材料選びにこだわっている。たとえ値段が高くても、おいしいと言われているものを全額から取り寄せ、自信を持ってのものしか使わないようにしているという。そうして、お客さんから愛されるおいしい和菓子ができるのだ。

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。

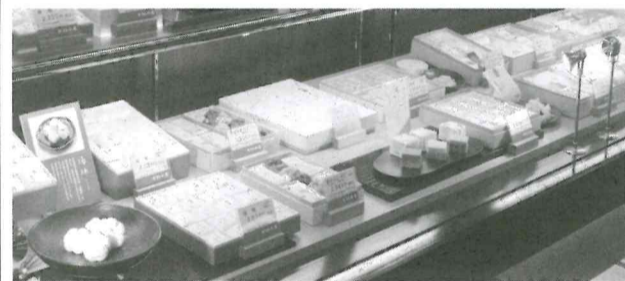
「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」



全て和菓子で出来ている作品



店頭で並ぶ商品 (柴舟小出にて)

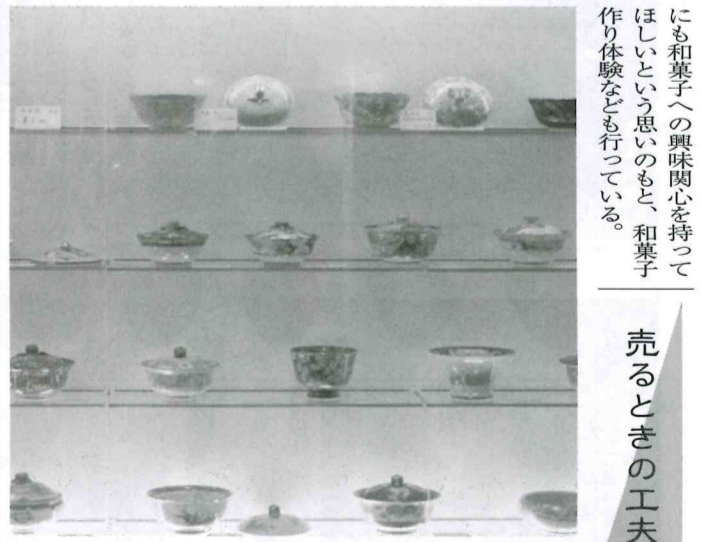
「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」



木型博物館の展示品

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」

地元を感じよう

前回の夏号では、北陸新幹線開通に伴う石川県の活性化を取り上げた。その影響により石川県に注目が集まるためなのか、テレビなどでよく「石川の食」について取り上げられるようになった。そこで、改めて地元食文化について考えてみると、石川県には多くの特色ある食文化がある。醤油にしても「いしる」や「いしり」という名産品があり、加賀野菜など全国でも広く知られている。和菓子はそんなような特産品の中の一つだろうか。

今回、和菓子の取材をするにあたり森岡さんと小出さんの双方から挙がった話は「若い人は和菓子に関わらず、幅広い分野で地元について知ってほしい」というものだった。皆さんは、地元について調べたり、考えたりしたことがあるだろうか。小中学校の頃に学

「なぜ金沢で和菓子や料理が発

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」

「和菓子には、年間を通じて店頭で並ぶものもあれば、そうでないものもあります。節句や行事、またその土地に合わせたものにも変わっていくのです。そのため和菓子には、通年変わらないものもあれば旬や行事、季節によって変化するものもあります。」と小出さんは話してくれました。この言葉からわかるように、和菓子は季節を私たちに感じさせてくれる、だからこそ一年を通して楽しむことができるのである。また、その地域に合った和菓子が代々作られてきたため、結果的にその地域特有の文化を伝える役割を果たすものになったようだ。」