

## 日本初・優秀和菓子職人を認定

### 「選・和菓子職」開催

全国和菓子協会

専務理事 藪 光 生

日本で初めて、優れた和菓子製造の技術を認定する「選・和菓子職」を開催することを発表して以来、「和菓子の世界も遅ればせながらコンテストを開催することになったのか？」という問い合わせが多く寄せられた。

昨今、なにかと言えば1位を決めたがるコンテストばかりであるが、この「選・和菓子職」をその次元でとらえられるのは困る。

そもそも“食”の世界にチャンピオンとか第1位とかいう順位付けは馴染まないと思うからである。

“食”は、元来、保守的なものであり、伝承を抜きでは考えられない面があるが、一方でクリエイティブなものであり、常に革新を求められるものでもある。

“食”は、あくまでも作り手の自由な意志のもとでつくられるもので、決して規格品ではない。では、何をどの様につくっても良いのかと言えば、そうとも言えない面がある。

そこには常に一定の不文律は存在する。

時にその不文律を打破するかの商品が登場し脚光を浴びることも無いではない

が、しかし、永い歴史の中で確立されてきた“食”の世界からみれば、流行りものということに過ぎず短命で消え去るものが多い。

仕事から和菓子について聞かれることが多いが、私は常に「和菓子は規格品ではなく、あくまでも自由につくられるものである。自由な素材（原材料）を用い、自由に大きさを定め、自由に形づくって、自由な名称をつけ、自由な価格で販売して良い。しかしあくまでも不文律はある。その不文律とは何かと言えば消費者の期待に応えられるということである。そして、その消費者とは“食”の特長ともいえる保守的な概念を持つものである。」と答えることにしている。

とはいえ、和菓子の世界にも新を求め、奇を求め、話題となることを喜ぶ風潮があることも事実である。

それを否定する必要はない。何故なら、たとえ保守的といわれる“食”の世界でも常に革新は求められているものであり、また、そうした新しい力や考え方が和菓子業界の力ともなっているからである。

チョコレート饅頭は、すでに50年近い歴

史を持ち、和菓子業界の商品として定着しているし、ミスマッチといわれたイチゴ大福が登場したのは、昭和60年2月のことで、早や22年が経って、立派に業界の商品として育っているという事実がそれを物語っている。

そのようにあくまでも自由な発想でつくられて良い和菓子ではあるが、困った現象も垣間みえる。

伝統的な和菓子づくりの基礎的技術習得や優れた技術の伝承に停滞がみられることである。

技術の伝承に停滞がみられることは、和菓子業界に限ったことではなく、モノづくりの現場に広くみられる傾向で、社会問題ともいわれることではあるが、和菓子業界の場合は、特に問題が大きいといえる。特に問題となる理由は、最近になって和菓子業界への異業種参入が相次いでいることである。

特に流通大手といわれる企業が和菓子製造販売を行なうケースが増えており、和菓子業界にとって脅威ともいえる状況を生み出している。

異業種の参入が容易になった理由は、和菓子製造機械の向上で、機械で作られる和菓子の（作られる製品の種類には限りはあるものの）品質は相当の水準に達してきたことによる。

異業種参入によってもたらされたことは、競争の激化であるが、特に価格面での影響が大きい。本来、和菓子は嗜好品であり、食欲を満たすための“食”とは異なり、心

の満足を求める傾向が強く、廉価であることよりも、品質を求めるものである。

必然、和菓子業界としては、永年に亘ってつちかってきた技術力により商品力を高めていくことが、競争力を高めていくことと考えるべきであり、（価格ではなく）質の競い合いによって品質を維持することが大切である。

そうした状況下で、技術の伝承に停滞がみられることは和菓子業界にとって憂うべき問題といえる。

何故、技術の伝承が停滞するのかは、様々な理由があるが、中でも、技術の到達すべき目標がみえにくくなったということがあげられる。

従来、和菓子の世界では、誰がつくっているのかはさほど大きなことではなく、何処の店が（つくっている）売っているの方が大きな意味を持っていた。

それは当然で消費者にとっては、その店がその品質を保証して製造し販売するのであるから誰がつくつていようと一向に構わないのである。

また、日本的な考え方というか、つくり手（製造技術者）においても、自分のつくった和菓子により、自分の働く店の評価が高まることで十分に満足であり、ことさら、自分がつくった和菓子ということを訴えるという意識はなかったといえよう。

しかし、そのことは同時に技術者個人として考えた場合には、自分のつくる和菓子が、あるいは、自分の持つ技術が、業界全体の中でどの様な位置づけにあるのかを見

えにくくしているという面もあり、結果として技術の到達すべき目標をも見えにくくしてしまったのである。

千年を超える歴史を持ち、日本を代表する食文化の一つといえる和菓子を正しく隆盛の内に後世に伝え残すためには、こうした事態を放置することはできない。

技術の振興を図るために大切なことは、技術の伝承や指導を効率的に行なうことはもちろんだが、加えて技術者の持つ技術力を正しく公平に評価し認定することにより、技術者に目標を与え向上意欲を高めることが大切であるとの判断から「選・和菓子職」を開催することにしたものである。

開催を企画するに当たって、最も留意したことが3点ある。

一つは、和菓子づくりの技術を正しく公平に権威をもって評価し、認定することである。

過去において品評会という性質の催しは数多く行なわれてきた。しかし、品評会では技術力を正しく公平に評価することにはならない。何故なら、誰がどれほどの時間をかけてつくった和菓子であるかがはっきりとしていないからである。

そのため、「選・和菓子職」は、あくまでも製造する行為（実技）を通して認定審査をすることにした。

また、課題は当日認定会場ではじめて明らかにすることにより、技術者の持つ広範囲な応用性と創造性、日常的に行なっている製造技術の力が発揮され、判断できるようにした。

誰が審査し認定するのかということも、公平と権威という意味から重要であり、審査員には全国各地から業界の誰もが優れた技術者と認める20人を選任した。この審査員たちにより評価認定されたのだということが認定を受けた者の誇りにつながるものが大切と考えたからである。

同時に、大切なことは、技術者にとって「選・和菓子職」により優秀な技術者と認定されることが目標となり、向上意欲につながるようにしなければならないということである。そのためには、誰がみても認定された者がわかるような、わかり易い象徴が必要であり、認定を受けた技術者だけが身につけることができるバッジとエンブレム、ユニフォームを制作することにした。

合わせて、認定を受けた者（優秀和菓子職）によって組織する「優秀和菓子職会」を設け、技術振興に役立つ活動を行うことにした。

次に大切なことは、この「選・和菓子職」では、その年の応募者の中から1位、2位を決めるということではなく、技術の水準を認定するということである。そのためには、開催年度によって技術の水準が変わってしまっては意味がない。あくまでも一定の水準は何時の時代においても同じでなければならない。

そのため、認定者数は特に定めず、開催年によってゼロもあれば50人の認定もあるということにした。

3点目に大切なことは、この優秀和菓子職の認定が単に業界内にとどまる認定で

あってはならないということである。和菓子は食べて頂くお客様に良いと評価されることによってはじめて生かされると言うて過言ではなく、お客様と乖離した技術であってはない。

そのため、文化人など業界外の方々を入れて、認定委員会を設置し、審査が適正に行なわれているか、期待される食味などの品質を有しているかのチェックを行なうことにした。

このようにして骨子はまとめられていったのであるが、実は和菓子の技術は複雑多岐にわたる。

例えば、米粉とつくね芋と砂糖、餡のみによって作られる薯蕷饅頭は、米粉とつくね芋を先に混ぜ合わせるか、砂糖とつくね芋を先に混ぜ合わせるかで微妙な違いがあり、その製法はともに広く認められている。

つくね芋の種類やつくね芋そのものの良し悪しによっても浮き（ふっくらとした状態）が変わってくる。

などなど、評価に当たって大変むずかしい判断を求められることが少なくない。なればこそ、過去に製造の伴なう審査は行なわれていなかったわけである。そのため、審査基準を定めるに当たっても全国の主だった技術者の同意を得るためには、相当の労力を要することになった。

「選・和菓子職」という名称についても様々な意見があった。

その仕事を現す言葉として名称は大切である。和菓子づくりの専門家としての呼称には、様々な表現が考えられるが、慎重に

検討した結果、以下により「和菓子職」と言う言葉が適切と判断した。

「和菓子製造技術者」という表現は適切であるが、歴史を感じられないもので、日本の伝統的食文化「和菓子」にはふさわしくない。

「匠」とはよく使われる言葉だが、この字は匚（さしがね）と斤（おの）により成り立つもので、本来は大工などを意味する言葉である。また、最近では「匠」という言葉が氾濫していることから、誤認を避ける意味もあり、ふさわしくないと判断した。

その他には「司」などの言葉もあるが、役所や事を司するという意味が強く、技術者を現す言葉としては不相当と判断された。

本来ならば「和菓子職人」という言葉が使い慣れもあって良い。「職人」とは「熟練した技術を身につけ、物を製作加工する人」であり適切だが、最近では「職人」が「頑固、粗野、偏狭」という連想と結びつく形で用いられることが多く、誤解の恐れを禁じえない。そうしたことから、職業を的確に現し、且つ江戸時代などから使われている歴史があり、その道で一人前の職人を「飾り職」「仕立て職」などと呼ぶ事例もあることから、伝統的な和菓子につながるものとして『和菓子職』という呼称を採用することにしたものである。

日本で初めて、しかも実技を伴なう認定ということから、その他にも様々な調整を求められることがあったが、その一つひとつを乗り越えてまとめられたのが以下の開催企画案である。

## 「選・和菓子職」開催企画案

### 1. 開催する背景と必要性

和菓子は日本の食文化を代表するものの一つとして、日本人の生活文化とともに育まれ、特にその製造技術は、永年に亘って受け継がれてきた伝統的技法と新たな技術が融和し独特の製法を生み出したことにより、手づくりの菓子として広くご愛顧を頂いている。

しかし、昨今では和菓子製造技術の伝承がその企業内にとどまっていることや、和菓子製造機械の飛躍的進歩の影響などにより、技術者において技術の研究と向上に向けての意欲が希薄になっている傾向がみられ、これを放置することは製造技術の衰退を招き、日本の伝統食文化和菓子の維持発展を阻害する要因になると考えられる。

技術の振興には、技術の伝承や指導を効率的に行なうことが求められるほか、技術者の技術力を公平に評価して地位向上を図ることが重要であると考えられるが、過去において、全国を統一して一定の基準をもって技術者を評価することは行なわれていない。

そのため、和菓子業界として永年に亘って蓄積してきた技術のさらなる向上を図り、技術者が目標を持って向上意欲を高めるとともに若人が和菓子製造に目を向け、職業として選択し就業する意欲を高められるように、また、技術者の地位向上を図り誇りをもって和菓子製造を行なえるよう、日本で初めて、全国を統一し一定の基準の下に

技術者を公平に評価し、認定する「選・和菓子職」を開催することにしたものである。

### 2. 開催の目的

①和菓子は日本の誇るべき食文化を代表するものの一つであり、その製造技術の質の高さを広く国民に訴え、認知を図り、和菓子の振興発展に資する。

②手づくりの個性ある和菓子製造技術の伝承と振興に役立てる。

③技術者の技術を公平に評価することにより、技術研究と向上意欲を高めることに役立てる。

④和菓子製造技術者の地位向上を図るとともに、若い技術者に目標意識と励みを与える。

⑤和菓子づくりの楽しさや素晴らしさの認知を図り、和菓子製造技術者を志す若人の関心を高め、和菓子業界への就業意欲増進に役立てる。

### 3. 主催、共催及び後援

①主催 全国和菓子協会

②共催 全国菓子研究団体連合会（日本菓子協会東和会、名和会、大阪二六会、新潟県東和会、日本菓業振興会、滋賀二六会、松江松和会）和菓子振興会

③後援 農林水産省、全国菓子工業組合連合会、全国銘産菓子工業協同組合、全日本菓子協会、精糖工業会、全国豆類振興会、日本豆類基金協会、全国穀類工業協同組合、日本製パン製菓機械工業会、日本食生活文化財団、日本菓子教育セン

ター、ホクレン農業協同組合連合会

#### 4. 名称

「選・和菓子職」とする。

#### 5. 開催日

- ・第1次審査日 平成19年7月20日（金）
- ・第2次審査日 平成19年8月28日（火）

#### 6. 会場

東京製菓学校  
東京都新宿区高田馬場1丁目14番1号

#### 7. 賞

##### ①賞の名称

以下を認定する。

- 優秀和菓子職
- 青年優秀和菓子職

##### ②賞の数

- 優秀な和菓子職であることを認定することが目的であり、特に認定者数を定めない。
- 優秀和菓子職認定者の中から最高得点者を表彰するなど特に評価の優秀な者は特別に表彰できるものとする。

##### ③賞の受賞者には

イ、優秀和菓子職認定者

- 「優秀和菓子職エンブレム」のピンバッチを授与する。
- 優秀和菓子職認定者のみが着ることができる「優秀和菓子職エンブレム」を付したユニフォームを授与する。(ユニフォームは恒久的に購入できるようにする)

- その店で「優秀和菓子職認定者」が和菓子製造を行なっていることがわかる盾を授与する。(認定者個人名のもの)

ロ、青年優秀和菓子職認定者

- 「青年優秀和菓子職エンブレム」のピンバッチを授与する。

#### 8. 審査及び審査員について

##### 8-1. 審査

審査は和菓子の原点ともいえる「美味しい和菓子を形よく、効率的に製造する」ことを審査するために、

- 食味による審査
- 課題を製造させる審査

により決定することとする。

また、審査が公平に行なわれるよう、審査品は全て番号を付し（受験者の氏名を伏せた）、覆面審査とする。

##### ①第一次審査

第一次審査は、応募者本人が製造した以下の和菓子を提出させ、その形状、色調、包餡、味によって評価する。

- 一次審査に提出する和菓子

・優秀和菓子職部門

薯蕷饅頭5個（仕様は自由45g程度のもの）、桃山5個（形状仕様は自由45g程度のもの）、自由課題5個（応募者自身の製造する最も得意とする和菓子）

・青年優秀和菓子職部門

薯蕷饅頭5個（仕様は自由45g程度のもの）、自由課題第5個（応募者自身の製造する最も得意とする和菓子）

- 上記、提出和菓子の使用材料と配合（自

由課題については、製造意図、配合、レシピも)を提出させる。

## ②第二次審査

- 一次審査通過者をもって行なう。人数は会場の状況によって異なるが(優秀和菓子職部門、青年優秀和菓子職部門ともに)最大で50名程度と考える。
- 二次審査は会場において以下の菓子を(両部門とも)製造させ、作業態度及び手順、衛生意識、形状、色調、包餡、品格、表現、味により評価する。
- 和菓子職に認定される者は広範囲の技術を有することが求められるわけであり、製造する煉切の課題は当日審査会場で発表する。

煉切…5種類×5個=計25個

- ・以上のうち、各1個を5ツ盛りとして用意した器に盛付け、形状審査を行い、残る各4個×5種類=20個を包餡技術と食味の審査に当てる。
- 自由課題…1種類×5個
- ・応募者の得意とする和菓子を5個製造する。
  - ・製造する自由課題の和菓子には、名称、コンセプト、使用材料、配合を提出させる。
  - 製作時間は、煉切と自由課題を合わせて2時間30分とする。

## 8-2. 審査員

審査員は、業界内より技術指導者として知られている者の中から選任する。審査員は総数20名程度とする。

- ・全国菓子研究団体連合会加入団体の推薦する審査員…7名

- ・全国和菓子協会の推薦する審査員…13名程度

## 8-3. 審査規準

審査規準等細則は別に設ける。

## 9. 募集について

### 9-1. 応募資格

和菓子製造に携わる者とし、以下の部門を設ける。

- ・優秀和菓子職部門(満年齢28歳以上のもの)
- ・青年優秀和菓子職部門(満年齢28歳未満とし、年齢証明を必要とする)

## 10. 「優秀和菓子職会」加入の義務

「優秀和菓子職」の名称を確立し、権威あるものとするに加えて、認定されたことが誇りとなり、且つ、企業や社会にも認めてもらえることが大切であり、仮称「優秀和菓子職会」を設置して、会員の技術の更なる研鑽を促し、和菓子製造技術の振興発展に役立てるとともに、社会的認知を高める広報活動や認定者を対象とした行事を行なうなど、優秀和菓子職の地位向上に資する。

認定者には「和菓子職会」に加入するとともに業界の振興発展に寄与するために努力することを義務付け、和菓子職の認定が個人の榮譽にとどまらず業界の発展につながるよう図る。

## 11. 和菓子啓発イベントの開催について

「選・和菓子職」を継続3ヵ年ほど実施

した上で、「優秀和菓子職認定者」を中心とした製品の公開、試食、販売（優秀和菓子職の所属する和菓子メーカーの協力出展販売も合わせて）などを行なうイベントを開催し、「優秀和菓子職」の認知が広範囲に及ぶよう、また、和菓子業界の質の高さを訴えるようにする。



和菓子とは言い換えれば「農産物加工品」といい良い。小豆など豆類、米や穀

粉、芋、柚子、ゴマ等々の農作物の素材の持つ風味を引き出して生かすことにより成り立つ。その意味で、旨さを引き出すための技術は何よりも大切であるといえよう。

この「選・和菓子職」開催により、和菓子製造技術の振興と向上に寄与することを期待するとともに、その技術により、日本の伝統的食文化である和菓子が一層隆盛となることを祈念している。