

# 日本初・優秀和菓子職を認定 「選・和菓子職」開催

全国和菓子協会

専務理事 藪 光 生

本誌47号（本年6月発行）で開催することを報じた日本初の和菓子職製造技術認定のための「選・和菓子職」が8月28日に行われた。

これを行って、良かったことは、何よりもまず全国各地から応募が寄せられたこと、残念ながら優秀和菓子職に認定されなかった応募者に来年はもう一度受験して頑張ろうとする気運が見えたことである。

このことは、当初主催者が目論んだ、技術の向上へのインパクトを示すもので大変喜ばしいことと考えている。

また、優秀和菓子職を報じる記事が写真入で掲載されたケースがあったことである。この一事をもって優秀和菓子職の認知が進んだとはとても言い切れるものではないが、認知度を高め、和菓子職の地位向上を図ろうとするこの端緒にはなつたと評価できるものであり、高く評価しているところである。

その結果報告は以下のとおりである。

一部既報の部分と重複する点もあるが、結果報告とうことでご寛容を願う。

## 開催報告

昨今の和菓子製造技術は、和菓子製造機械の発達により手づくりなど個性のある和菓子製造技術に停滞が見られること、技術者が就業店間を移動することが少なくなり製造技術がその企業内にとどまる傾向が強まって、広く技術振興が行われていないことに加え、業界において技術者の技術力を公平に評価する仕組みがないため、技術についての研究と向上意欲が薄れている傾向がみえるなどの問題がある。

一方、他業種の和菓子製造販売への参入が相次いでおり、機械で作られる和菓子の品質が相当の水準に達していることから考えると、和菓子業界にとって脅威とも言うべき状況も生じている。

そうした諸事情から、和菓子業界として永年に亘って蓄積してきた技術力の向上を果たし、商品力を高めていくことや、伝統的技法をもって、老舗といわれる和菓子店の和菓子を守り続けている技術力を評価することが必要であり、和菓子業界と技術者を雇用している和菓子企業が一体となって、

対応することが求められている。

技術力の振興には、技術の伝承や指導を効率的に行うことが大切であり、加えて技術者の向上意欲を高めることが大切である。そのため、技術者の持つ技術力を正しく公平に評価し認証するなどを通じ、特に若手技術者の向上意欲を高めることや、若人が和菓子業界に目を向け、和菓子製造を職業として選択し就業する意欲を高めていくための施策が重要であるが、従来行われていた技術評価は、各菓子研究団体の組織内にとどまっている評価であったり、全菓博における表彰などにみられるような実態の伴わない表彰にとどまっており、過去において、全国的に統一して製造技術を一定の基準で評価することは行われていない。

そのため、全国を統一して技術を評価できる権威ある仕組みをつくり、技術の水準を認定することにより技術振興に役立てるため、毎年「選・和菓子職」を開催することとし、本年その第1回を開催した。

## 1. 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ひとつであり、その製造技術の質の高さを広く人々に訴え、認知を図ると共に話題を提供することで、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共に、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。

## 2. 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  
(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、日本製パン製菓機会工業会、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

## 3. 名称

「選・和菓子職」とする。  
本会はその所属する企業ではなく、あくまでも技術者個人を対象としたものであり、個人の技術評価であることを示すため「和菓子職」という名称とした。

#### 4. 技術認定の種類

以下を認定した。

① 優秀和菓子職

② 青年優秀和菓子職

#### 5. 審査委員会及び認定委員会

優秀和菓子職の審査認定に当たっては、専門的知見に基づく厳正公平なる審査が重要であるが、合わせて、和菓子が永年に亘って日本の生活文化と共に育てられてきた菓子であることに留意し、和菓子を召し上がる立場の方々に評価して貰うことも大切であり、また、公明性を高める上で重要であるとの判断から、審査委員会および認定委員会を設置することとし、審査委員会において審査をした上で、認定候補者を決定し、認定委員会はその候補者が優秀和菓子職として適切であるかを審議し、認定することとした。

##### ① 審査委員会

審査委員には応募者の技術と製造された和菓子を審査基準に照らして、公平に審査できる技術者を20名選任した。

審査委員 (敬称略・順不同)

委員長 戸塚 義正 (全菓研連会長)

副委員長 西尾 智司 (大阪二六会会長)

” 清水 正幸 (名和会会長)

” 藪 光生

(全国和菓子協会専務理事)

委員 石川 忠久 (東和会運営本部長)

” 藤井三津夫 (新潟県東和会会長)

” 折原 正春

(日本菓業振興会会長)

委員 苗井 満輝 (滋賀二六会会長)

” 山口 正人

(松江松和会会長代理)

” 高家 昌昭 (京都・塩芳軒店主)

” 小竹 睦男

(全国和菓子協会理事)

” 佐々木 勝

(東京和菓子協会技術顧問代表)

” 梶山 浩司 (東和会運営部長)

” 鎌田 克幸

(日本菓子専門学校代表)

” 羽鳥 誠 (東京製菓学校代表)

” 近藤 剛治 (連合八祥会会長)

” 伊丹 二夫 (全菓研連顧問)

” 伊藤 誠造 (大阪二六会副会長)

” 北川 玉一 (名和会副会長)

” 加藤 政行 (東和会総務部長)

##### ② 認定委員会

全国和菓子協会会長及び文化人など和菓子業界以外の方々を6名選任した。

認定委員 (敬称略・順不同)

委員長 黒川 光博

(全国和菓子協会 会長)

委員 塩田 丸男 (評論家)

” 勅使河原茜

(草月流 第4代家元)

” 堀越希実子 (市川團十郎夫人)

” 高井 和明

(全日本洋菓子工業会 理事長)

” 細田安兵衛

(全国和菓子協会 名誉会長)

## 6. 応募者の募集

### ① 応募者の資格

- \* 優秀和菓子職 部門（年齢制限なし）
- \* 青年優秀和菓子職 部門（応募締切時点で満年齢28歳未満の者）

### ② 募集の期間

平成19年3月7日～6月29日に行った。

### ③ 募集の方法

以下により行った。

- \* 全国和菓子協会の広報と募集チラシの製作配布。
- \* 全国菓子研究団体連合会会員の機関誌への掲載。
- \* 関連する全国団体に協力を頂き、会報・伝達網などを利用しての周知。
- \* 月刊「製菓製パン」に記事として取り上げて貰う。
- \* 日本菓子教育センターの会員校へ参加を呼びかける。
- \* その他（インターネットホームページなど）

### ④ 応募の状況

#### イ. 優秀和菓子職 部門

28都府県より141名の応募があった。

県別の詳細は以下のとおり

県名	応募者	県名	応募者	県名	応募者
青森県	6	神奈川県	6	兵庫県	5
宮城県	4	山梨県	2	和歌山県	1
秋田県	1	新潟県	3	島根県	8
福島県	1	富山県	2	広島県	1
茨城県	1	岐阜県	2	愛媛県	5
栃木県	2	静岡県	4	佐賀県	1
群馬県	3	愛知県	6	熊本県	1
埼玉県	6	三重県	3	大分県	1
千葉県	2	京都府	7		
東京都	47	大阪府	10	合計	141

#### ロ. 青年優秀和菓子職部門

10都府県より17名の応募があった。

県別の詳細は以下のとおり

県名	応募者	県名	応募者
山形県	1	京都府	1
群馬県	1	大阪府	1
埼玉県	3	兵庫県	1
千葉県	1	静岡県	3
東京都	4		
三重県	1	合計	17

## 7. 審査の状況

### ① 第1次審査

審査は厳正、公平、公正を第一義に考え、応募者の氏名、所属などは伏せて、審査番号を付して、全て審査番号により審査を行った。

#### イ. 開催日及び会場

- \* 開催日：平成19年7月20日  
(金曜日)

- \* 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

#### ロ. 審査の方法

- \* 応募者より「桃山」「薯蕷饅頭」「自由課題の菓子」の3種類、各3個を提出させて行った。（青年優秀和菓子職の応募者は「薯蕷饅頭」「自由課題の菓子」の2種類、各3個）
- \* 各審査委員が審査項目ごとに各審査品について採点した後に集計し、

合計点を出した上で、審査委員数で割って平均点を求め、点数上位の者から順に1次審査通過者とした。

\* 審査項目及び配点は以下のとおり

包餡の状態	……………	10点
形 状	……………	10点
色 調	……………	10点
味及び総合		
薯蕷饅頭	……………	20点
桃 山	……………	20点
自由課題	……………	20点
合 計		90点

\* 審査の結果獲得点数上位の者から以下が最終審査に進んだ。

優秀和菓子職 部門	……………	48名
青年優秀和菓子職 部門	…	6名

## ② 第2次審査

### イ. 開催日及び会場

\* 開催日：平成19年8月28日

(火曜日)

午前10時30分	受付
午前11時20分	開会式
午前11時50分	実技審査開始
午後 2時20分	実技審査終了
午後 2時20分	製品審査
午後 3時30分	採点集計
午後 4時30分	審査委員会
午後 5時20分	認定委員会
午後 6時00分	表彰式

\* 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

### ロ. 審査の方法

\* 応募者に当日受付時に、発表された課題による和菓子の製造が行われた。

課題

「煉切（桜・朝顔・菊・椿・自由課題）」5種類×5個製造

「オープン焼き菓子」自由課題  
1種類5個製造

\* 課題の和菓子完成後、製品審査会場に所定の方式に従って提出させ、審査委員、認定委員が製品審査を行った。

\* 審査委員における審査項目と配点は以下のとおり

作業（態度、手順、 衛生意識など）	……………	10点
包餡の状態	……………	10点
形 状	……………	10点
色 調	……………	10点
味及び総合 煉 切	…	10点
” 焼菓子	…	10点
合 計		80点

\* 審査委員が審査項目ごとに各審査品について採点した後に集計し、20名の審査委員の合計点を出し、さらに審査委員数で割って平均点を求め、点数が上位の者から認定候補者とする事とし、審査委員会において認定の水準とすべき点数について議論し、認定の水準の平均点を定めた。

\* その結果、以下の認定候補者を決

定した。

優秀和菓子職 部門 …………… 19名

青年優秀和菓子職 部門 …… 4名

\* 認定委員においては各審査品について、大変良い・良い・普通・劣るの4段階評価を行った上で、審査委員会から諮問のあった認定候補者について審議し、全員異議なく認定候補者を適切と認め、以下の認定者が決定した。

優秀和菓子職 部門 …… 19名

長谷川 献 (東京都)

小林 紀夫 (東京都)

小菅 弘 (埼玉県)

神田さとみ (京都府)

菅野 泉 (東京都)

高澤 勉 (東京都)

高橋 功典 (埼玉県)

大粒来 崇 (神奈川県)

安藤 耕一 (山梨県)

枚山 勝 (神奈川県)

小倉 章弘 (群馬県)

大澤 忍 (東京都)

星野 宏紀 (千葉県)

皆川 典雅 (東京都)

丸山 卯 (茨城県)

岩佐 洋一 (東京都)

光田 隆一 (島根県)

豊田 健 (埼玉県)

金子 潤 (東京都)

青年優秀和菓子職 部門 … 4名

植松美由紀 (東京都)

石垣 安貴 (三重県)

紺野 幸恵 (埼玉県)

岩野奈津子 (東京都)

## 8. 表彰式

① 優秀和菓子職と認定された者には、  
優秀和菓子職 認定証

” エンブレム付ユニ  
フォーム

” バッジ

が授与された。

ユニフォームは、文化女子大学服飾デザイン学研究室の協力により学生のデザインコンペ・教授の指導などを経た上で、実用性を加味して修正を加え製作された。

(注) 優秀和菓子職認定者に授与された認定証、ユニフォーム、バッジの優秀和菓子職エンブレムは意匠登録済みのもので優秀和菓子職以外は身につけることができない。

② 青年優秀和菓子職に認定された者には、  
青年優秀和菓子職バッジ  
が授与された。