

「聴く・見る・味わう 和菓子を楽しむ」

シンポジウムを開催

全国和菓子協会 専務理事 藪 光 生

全国和菓子協会では、過去数年に亘って全国各地で延べ15都市において「健康と和菓子のシンポジウム」を開催してきた。

開催の内容は主に

- ① 主原料である小豆の成分と機能性を明らかにして、和菓子の健康性への理解を深めてもらうこと。
- ② 北海道産小豆と輸入小豆の品質差などを明らかにして、北海道産小豆を使用する和菓子の差別化を図ること。
- ③ 和菓子の持つ様々な商品特性（季節感、手づくりの魅力、菓銘、由来、伝統の味、創作性など）について理解を深めてもらうこと。

であり、開催地でのアンケート調査などを行ったところでは、「分かりやすい」「参考になった」「安心して和菓子が食べられる」などと好評であった。

その好評であったシンポジウムをさらにインパクトのあるものにしたいと考えたところから、今回、初の試みとなる「味わう」という部分を加味することになった。

和菓子は五感の芸術といわれるように「目で見て」「耳で聴いて（菓銘などを聞いて

季節を感じる）」も美しさや匠の技術力などはそれなりに分かるし、味についても一定の理解は得られる。しかし、百聞は一見にしかず、和菓子は食べ物であり、「食べて美味しいと感じて頂くこと」が一番大切であることは当然であるし、また、食べるという行為を加えることで、シンポジウムの内容がさらに深い理解へと進む可能性も大きい。

あたかも、全国和菓子協会では、平成19年から和菓子製造技術者の技術向上意欲を高めることや、技術者の地位向上を図るため、日本ではじめて全国を統一して技術者の技術力を正しく公平に評価して「優秀和菓子職」を認定するための「選・和菓子職」という事業を行っている。

そこで優秀和菓子職に認定された優れた技術者による和菓子の製造実演を行うことにより、和菓子製造技術者の質の高さをアピールすることも可能となるとの判断から、実施することになったもので以下はその内容である。

1. 開催の目的

- ① 和菓子の主原料である小豆の持つ成分と機能性を明らかにして、和菓子の持つ健康性への理解を深める。
- ② 和菓子の持つ幅広い愉しみ方や歴史、文化性などについての理解を深める。
- ③ 当協会が認定している優秀和菓子職による和菓子の製造実演とそこで作られた和菓子をもので召し上がって頂くことにより、和菓子製造技術への認識と和菓子の季節感、美味しさを啓発する。

2. 実施する内容

上記の目的を果たすため、以下を実施した。(以下敬称略)

① 講演

「小豆の成分・機能性と和菓子の健康性」
講師 加藤 淳

(農学博士・北海道総務部行政改革局
試験研究機関改革推進室 主幹)

② パネルディスカッション

「和菓子を愉しむ」

生活の中における和菓子の味わいや造形、手づくりの魅力、心の満足など、和菓子の愉しみ方について自由に語りあった。

パネリストは以下のとおり。

田村 能里子 (洋画家・壁画家)

阿部 真由美 (イラストレーター)

黒川 光博 (全国和菓子協会会長・
虎屋社長)

細田 安兵衛 (全国和菓子協会名誉
会長・榮太樓總本舗相談役)

インタビュー

藪 光生 (全国和菓子協会専務理事)

③ 和菓子の製造実演と作りたての和菓子を味わう和菓子パーティ

全国和菓子協会が全国を統一して実施している和菓子製造技術者の認定を行なう「選・和菓子職」において、優秀和菓子職に認定された和菓子職人による製造のデモンストレーション及び、和菓子の製造実演とその製造した和菓子をもので好きなだけ召し上がって頂くパーティを行った。

・デモンストレーション技術者

梶山 浩司 (東京製菓学校 教師「選・
和菓子職審査委員」)

羽鳥 誠 (東京製菓学校 教師「選・
和菓子職審査委員」)

小林 紀夫 (東京製菓学校 教師)

長谷川 献 (東京製菓学校 教師)

・製造実演及び和菓子の提供技術者

高橋 功典 (熊谷市：御菓子司花扇)

枚山 勝 (相模原市：杉山本店)

豊田 健 (秩父郡：小松屋本店)

高澤 勉 (世田谷区：和菓子処八洲)

小菅 弘 (浦和市：菓匠花見)

金子 潤 (文京区：本郷三原堂)

新垣 瞳 (成田市：米屋)

大粒来 崇 (横浜市：菓匠富貴)

3. 開催日及び場所

① 開催日時

平成21年 3月26日 (木曜日)

午後12時30分～午後4時

② 会 場

京王プラザホテル 花の間

東京都新宿区西新宿2丁目2番1号

4. 募集方法及び参加人員

組合員店頭におけるチラシの配布、当組合HPでの告知、朝日新聞、産経新聞、東京新聞3紙による募集の告知を行った。応募方法は、往復葉書による応募としたが、応募総数は2,661名という多数にのぼり和菓子への関心の高さを感じた。厳正なる抽選の結果、

・一般消費者310名、業界関係者100名、合計410名の参加となった。

5. 評 価

全国和菓子協会では、平成15年より、全国15カ所において「豆類の機能性及び健康性の啓発」「和菓子の健康性と文化の啓発」を目的としたシンポジウムを開催して、高い評価を受けている。

今回開催のシンポジウムにおいては、既開催における啓発効果に加えて、和菓子の製造実演を行い、実際に和菓子を食べてもらおうということを行ったことにより、参加者により身近に和菓子を感じてもらおうことができ、和菓子製造技術への認識を高めてもらうことに役立った。

① 講演「小豆の成分、機能性と和菓子の健康性」においては研究実績を持つ加藤淳講師の分かりやすい解説と配布した資料によるデータの提示により、豆類の持

つ機能性と健康性、また、北海道産の豆類が中国産等と比較して優れた抗酸化性を持っていること、その豆類を主原料とした和菓子の健康性への理解が深まる内容と参加者の高い評価を受けた。

また、業界関係者が予定を超えて参加したが、それ等の出席目的が「この講演を聴講したかった」ということであり、和菓子業界人においても北海道産豆類への理解を深めることに大いに役立った。

② パネルディスカッション「和菓子を愉しむ」においては、パネリストの田村氏と阿部氏の画家、イラストレーターとしての作家活動における創造性と和菓子の造形、色彩の対比についての話をはじめ、黒川会長（当組合理事長）、細田名誉会長（当組合名誉理事長）による和菓子企業としての作り手の精神、原材料を生かす心、和菓子業界の持つ進取の気性などについて、また、田村氏、阿部氏による和菓子を食べることによって得られる心の満足や団らんにも果たす和菓子の役割などについてパネリスト各位が話し合った結果、会場内は熱心にメモをとる人や各発言にうなづく方々が散見され、和菓子の幅広い魅力の一端について理解を深めた。

③ 「和菓子の製造実演と和菓子を味わうパーティ」においては、『ハサミ菊』製造などのデモンストレーションを行った結果、繊細にして質の高い技術力に驚きの声が多数あった。又、8人の優秀和菓子職による製造実演では、日頃、食べて

いる『ねりきり』などの和菓子が実際に製造されていくところを見ることで親しみと手づくりの持つ独特の味わいについてや、同じ煉切であっても作り手によって味や造形が異なることなど理解を深めた。

また、製造実演を行った優秀和菓子職においては、お客様から手技についての質問があったり、製造した和菓子への直接的評価を受ける機会を得られたことにより、あらためて良い和菓子製造への意欲を高める上で効果的であった。

なお、和菓子を食べるパーティにおいては、参加者全員が一人4～5個食べるなど好評で、用意した2,000個の和菓子は瞬く間になくなる程であった。

以上について参加者にアンケートを行ったところ

第1部「小豆の成分・機能性と和菓子の健康性」をお聞きいただいで（複数回答あり）

	分かりやすかった	分かりにくかった	参考になった	つまらなかった	その他	無回答
人数	241	0	138	1	0	8
割合	69.5%	0%	39.8%	0.3%	0%	2.3%

- 大好きなアンコが益々好きになりました。
- 成人病を気にしていましたが、和菓子は気にせずいただけることを知りうれしかった。
- 思っている以上に体に良い成分が多いので驚いた。今までは太るイメージがあっ

た。

- 難しい用語も出てきたが、きちんと説明して下さり勉強になった。長さ（時間）もちょうど良かった。

第2部「和菓子を愉しむ」をお聞きいただいで（複数回答あり）

	分かりやすかった	分かりにくかった	参考になった	つまらなかった	その他	無回答
人数	224	2	148	6	11	12
割合	64.6%	0.6%	42.7%	2.4%	3.2%	3.5%

- 和菓子にひそむ深きメディテーションを知りました。
- 大変わかりやすく、すべてにうなづく程楽しく感動的でした。
- おもしろかった。和菓子への思いの強さがすごく伝わってきた。話からイメージがわいてくるわかりやすい話だった。
- 和菓子を作る人も食べる人も心が大切なのだと思います。

第3部「和菓子パーティ」について（複数回答あり）

	美味しかった	美味しくなかった	楽しかった	つまらなかった	その他	無回答
人数	270	1	103	0	0	12
割合	84.2%	0.4%	31.2%	0%	0%	3.6%

- 十分に楽しませて頂きました。余生は和菓子で暮らします。
- 作っている場はなかなか見るチャンスがないので味わうのに又違った感じで食べられてカンゲキしました。
- いろいろな深い味わいを楽しめました。

本当にありがとうございました。

- 作る人それぞれ甘みなどに違いがあり、好みはありますが皆さん工夫を重ねられていて素晴らしかった。

本日のシンポジウムについてお感じになられたことはございますか。

- 和菓子に秘められた日本人の息吹を感じます。パネルディスカッションの講師の先生方それぞれに新鮮な知性を感じました。それから和菓子に接するためのマナーを教えてください、日本人であることを誇りとして残り少ない人生を全うしたいと思えます。好企画に深謝申し上げ、ますますのご清栄を祈念致します。
- 大学で食物学を学んでいるので第1部の「小豆の成分・機能性と和菓子の健康性」のお話が大変興味深かったです。小豆は心と身体の栄養素であるという話を伺って改めて和菓子の魅力を感じました。第2部でのパネルディスカッションを通し、和菓子に対する熱い思いが感じられ、これからはもっと和菓子を聴いて、見て、味わっていこうと思いました。



優秀和菓子職とお客様

- はじめてこのような会に参加しました。素材のことからスタートし、和菓子に関して食に対するパネラーの方々のお話を伺ってとても興味深かったです。最後は夫々のお店のこだわり、心のこもった和菓子を頂くこともできて感動すら致しました。やはり作り手の方からお話を伺いながら、購入するというシンプルな形がいいなと思いました。
- 小豆のことは特に良く理解でき、これからも積極的に利用したいと思います。パネルディスカッションも興味深く、体が前のめりになる位、勉強になりうれしかったです。その上たくさんの和菓子を御馳走になり本当に体も心もあたたかくなりました。ありがとうございました。など、好評であった。

シンポジウムで和菓子を食べることを組み合わせた開催は今回初の試みとなるものであったが、参加者によりリアルに和菓子の魅力を示したという点や実際に食べることにより、知識を学ぶことに加えて実体験として楽しみを与えた結果となり、期待を上回る効果があったと考えている。



和菓子を召し上がって