

「見る・知る・食べる、和菓子を愉しむ集い」に 参加して

(公財) 日本豆類協会

平成28年2月16日、都内のホテル会場において、「見る・知る・食べる、和菓子を愉しむ集い」が開催されました。競争率は約5倍となり、400名の方々に参加いただくことができました。今回の催しは、消費者の方々に和菓子の文化や商品特性、技術の公開、健康性等への理解を深めていただくために、全国和菓子協会等が行っている啓発活動で、全国各地で延べ24回開催しているものの一つです。

まず、全国和菓子協会の細田会長の開会挨拶の後、同協会の藪専務理事から「和菓子の文化と健康性」と題して、五感で愉しむ和菓子と原材料の小豆の健康性と機能性について、約1時間講演（第1部）が行われました。

この中で、和菓子、小豆の優れた健康性、機能性のみならず、和菓子と五感の関係、なかでも嗅覚に関しては、和菓子に香りが少ないのは、和菓子の基本が“お茶席でのもてなし”であり、お茶の香りを超えないことと関わりがあるとのこと。また、和菓子の聴覚での愉しみとは、お菓子の名前（菓名）、その由来を聞いて愉しむことであることを知り、和菓子の奥の深さ、魅力を再認識したところです。

続いて、講演会場と隣接の場所で第2部の「和菓子でパーティー」が開催されました。参加者は足早に試食場所に向かい、お目当ての和菓子を自由に食してその美しさ、おいしさを堪能していました。パーティー会場では、著名な老舗和菓子店の銘菓の提供、試食に加えて、和菓子職人による和菓子作りの実演もあり、その技と出来映え、おいしさに参加者から賞賛の声があがっていました。特に、優秀和菓子職（全国和菓子協会が制定する「選・和菓子職」で優れた技術を有すると認定された和菓子職人）の実技的確かさ、美しさは、和菓子を芸術品の域に高める原動力の一つであると実感しました。

日本の伝統と文化により培われてきた和菓子の魅力、おいしさを参加者に十分伝えられたイベントであり、今後とも関係者の理解と協力の下、継続されることを期待します。



「講演」の状況



「和菓子でパーティー」の状況