

和菓子業界における需要拡大対策事業 和菓子の魅力を啓発する

藪 光生

業界団体の行うべき活動は数多いが、その中のひとつに「個の力では成しえない活動を団体として実施する」事が挙げられる。

全国和菓子協会では、そうした活動の中心に「和菓子の魅力を啓発する事業の推進」を据えている。

その原点と言うか活動を始める端緒となったのは1980年頃である。当時1975～1982年頃のマスコミ報道には「和菓子を食べると太る」「甘い物を食べると身体に悪い」など、フードファディズムとも言える様な記事が散見されていた。そのような記事の多くは根拠に乏しく偏ったものであり、和菓子業界として看過できぬものであった。

これに対してどの様に反論すべきかについて関連団体等とも協議を行なったが、反論が反論を呼ぶことになっては意味がなく、又、反論すること自体が新たな議論を呼ぶ可能性も否定できないとの結論に達した。

しかし、当協会として放置しておくのは良くないとの考えから、反論するのではなく「和菓子の持つ健康性」を訴える事とし

やぶ みつお 全国和菓子協会 専務理事

た。

十分な予算もない中であったが、まずは和菓子の主原料がもたらす健康性を訴える事を目的として、A5判四つ折りの小さなサイズの「和菓子の健康」と題するチラシを20万枚製作し会員店の店頭で配布した。この事業は、予算の都合で印刷部数の多い時も少ない時もあったが、その後20年間継続し、その数は延べ500万部に及んだのである。

その結果であると言い切って良いか否かは兎も角として、現在、多くの人が「和菓子は健康的な菓子」と認めていることをみると、それなりの効果があったと考えられる。

その自信が、その後の全国和菓子協会と東京和菓子協会の活動に大きな影響をもたらした。両団体が力を合わせて、例え小さな声であっても言い続ける事、小さな活動でも続ける事が大切であり、「和菓子の魅力を啓発する事業の推進」を行ない続ける事が大切であると考えている。

近年両団体が実施している「和菓子の魅力を啓発する事業の推進」は、大きく分けて4つの柱がある。

- 1) 和菓子の国際化への対応
- 2) 和菓子の魅力を発信するための印刷物の製作と配布
- 3) 和菓子の魅力と健康性を啓発するためのイベントの開催
- 4) 小中学生を対象にした「和菓子の出張授業」の実施

であり、これらを柱として付随するものを合わせて実施している。

1.和菓子の国際化への対応

昨今、訪日外国人が年間4千万人に及ぼうとしている中で、和菓子そのものはもとより、歴史、原材料、製法、和菓子を取り巻く文化など様々な事に関心を持つ外国人が増加している。

しかし残念ながら、店頭において外国語で対応できる和菓子店は無いに等しい状況であり、事実上外国人の関心に応える事が出来ていない。

そのため、和菓子の歴史、種類、特長、原材料、餡について分かり易くまとめたものに、代表的和菓子26種類の写真や製法などを加えた内容のものを4ヶ国語（日本語、英語、中国語、韓国語）でまとめた小冊子（A5判、カラー印刷、50頁）を10万部製作し全国の会員店で配布した。

この小冊子を配布したことにより、店頭において外国人との間で小冊子を通じて意思疎通が図れるようになったと好評である。



配布した4ヶ国語対応の小冊子

2.和菓子の魅力を発信するための印刷物の製作と配布

①和菓子と年中行事や人生儀礼との結びつきの深さ、歴史、文化、使用される原材料、商品特性、健康性等について消費者の理解を深めてもらう事により、購入機会を増やして消費拡大につなげるため、平成30年～令和元年にかけて下記の印刷物を製作し、和菓子店店頭において配布した。

●「人生に和菓子あり」人の一生にある通過儀礼と和菓子との結びつき、各儀礼ごとにどのような和菓子を利用するかをまとめた小冊子（A5判、カラー印刷、18頁）を10万部製作配布した。

●「和菓子よもやま話」夫々の和菓子にまつわる由来のあれこれ、和菓子に付けられる菓銘の由来を知る楽しみ、和菓子が健康的と言われる理由等をまとめた小冊子（A5判、カラー印刷、18頁）を10万部製作配布した。

●「餡と和菓子の原材料」和菓子の命とも言われる餡について、原材料（豆類、米、穀粉、小麦粉、砂糖等）などについてまとめた小冊子（A5判、カラー印刷、18頁）を10万部製作配布した。



和菓子の魅力についてまとめた小冊子

②和菓子は生活の中にある年中行事や季節の移り変わりによって販売される商品が変化する。その季節によって変化していく商品を消費者に事前告知する事により、購買意欲を高めてもらう事を目的として、春、夏、秋、冬、4種類の葉(A4判三つ折、カラー印刷)を、各10万部製作配布した。

他に、従来から継続的に製作配布している、歳時記編、人生編、健康編の葉「わがしものがたり」(A6判、4頁、カラー印刷)は常時在庫を持ち、和菓子店の希望によって配布している。

3.和菓子の魅力と健康性を啓発するためのイベントの開催

和菓子の持つ歴史や文化的背景、季節感、商品特性、健康性、及び、製造技術の高さなどについて、講話や製造実演によって身近に感じてもらう事、様々な和菓子を召し上がって頂く事により和菓子の素晴らしさを感じてもらう事を目的としたイベント、又、和菓子作りの楽しさを体験してもらうための「手作り和菓子の体験」などの消費者参加の公募イベントを平成31年～令和元年にかけて下記のとおり開催した。



春夏秋冬の葉

開催に当たっての参加者募集は、新聞広告、ホームページ、和菓子店店頭における案内チラシ等を活用し、申し込みは参加者の参加意欲や無断キャンセルを防止する観点から「往復はがき」によってのみ受け付ける事としたが、往復葉書での応募と言う面倒にも関わらず、募集人員が200名～400名のところ応募数が4千名を超える多数となるなど多くの反響を得ている。

①和菓子啓発イベント

和菓子啓発イベントは主に三部構成として実施している。

第1部、和菓子についての講話(約一時間)

第2部、和菓子の製造実演披露(2～3名で約三十分)

第3部、和菓子を自由に食べてもらうパーティー(和菓子店10～12店により各店の自慢の和菓子を合計2千～2千5百個用意する)

日頃、和菓子にまつわる話を聞いたり、製造する手元を間近に見る機会が少ない事、いちどきに多種類の和菓子に接する機会が少ないなどの中で、和菓子を身近に感じられた事を喜ばれる参加者が多く、大へん人気のある催事となっている。



「知る、見る、味わう、和菓子を愉しむ集い」会場の様子
【イベント名、開催日時、会場、参加者数などは下記のとおり】

○「知る、見る、味わう、和菓子を愉しむ集い」

開催日：平成31年2月19日（火）

会場：京王プラザホテル 花の間

参加人数：399名

○「知る、見る、味わう、和菓子を愉しむ集い」

開催日：令和元年10月4日（金）

会場：渋谷ヒカリエ 9階Aホール

参加人数：403名

○「知る、見る、味わう、和菓子を愉しむ集い」

開催日：令和2年2月20日（木）

会場：京王プラザホテル 花の間

参加人数：339名(新型コロナウイルス感染症拡大の影響で約2割のキャンセルがあった)

○「親子で楽しむ和菓子の集い」

小学生までを対象とした子供達に和菓子を楽しみ身近に感じてもらうため親子で参加するイベントを初の試みとして実施した。

実施内容

- ・餅つきと搗き立ての餅で大福を製造し食



「親子で楽しむ和菓子の集い」会場の様子
べてもらうコーナー

- ・和菓子作りを見学するコーナー
- ・手作り和菓子のチャレンジコーナー
- ・和菓子のぬり絵コーナー
- ・もぐもぐ和菓子食べ放題コーナー

開催日：令和元年11月10日（日）

会場：バスタ新宿5階「ルミネゼロ」

参加人数：208家族、653名

②「手作り和菓子教室」

「和菓子を作りたい」との要望が多く寄せられていることから和菓子作りに挑戦できるイベントを開催している。開催内容は、和菓子についての講話（約40分）に続いて和菓子（練り切り）3種類を各2個合計6個製造してお持ち帰り頂く内容で、参加者の評判も良く人気の催事となっている。

開催日：令和元年6月15日（土）

会場：東京製菓学校

参加人数：210名

例年6月に開催しているが、令和2年度は新型コロナウイルス感染症拡大の影響もあり9月に延期して開催の予定。



「手作り和菓子教室」会場の様子

4.小中学生を対象にした「和菓子の出張授業」の実施

小中学生を対象にした出張授業を実施するのは、二つの理由がある。

ひとつは、子供達に和菓子について知ってもらい、身近に感じてもらう事により和菓子の需要拡大に役立てたいとの考えによる。

ふたつは、和菓子産業が将来にわたって隆盛であり続けるためには、和菓子の需要拡大も大切だがそれ以上に、和菓子づくりを職業として選択する若者達が必要であること。和菓子産業が働き甲斐のある仕事である事の周知が不可欠であるが、仕事の内容等について知る機会が無いことから、職業として選択する若者は少数にとどまっている状況にある。

そのため、小中学校（当面は東京都内のみを対象）の社会学習に役立ててもらう事を前提としたうえで、講師を派遣して和菓

子の歴史や文化を学んでもらうと共に、和菓子製造の実際を見る事によって製造技術の素晴らしさなどを知ってもらい、将来和菓子作りを職業として選択してもらう事の一助とするために行う事にしたものである。

実施に当たって、先ず授業で使用する教科書「和菓子のはなし」を製作する事とし、和菓子の歴史、和菓子の材料、和菓子の特徴（年中行事との結びつき、季節との結びつき、手作りの技、）夫々の和菓子店が持つ銘菓、諺になった和菓子などを網羅した、A4判カラー印刷、14頁の教科書を製作した。この教科書は出張授業校に無料で配布した。ついで、会員店の中から講師を募集し、講習内容が均一化するよう講師向けの補助教材を作成し、講師を対象とした研修会を開催して授業内容の向上を図った。

授業の実施は10校程度とすることにし、出張授業を希望する小中学校を募集するために、東京都の全小中学校に募集案内を送付した。

その結果、案内送付後わずか3日後に300校を超える小中学校から実施を希望する返事が寄せられた。

あまりの反応の速さに驚かされたが、同時に今回の小中学校を対象とした出張授業実施の計画が受け入れられた事で、良い企画には良い反応があるという事に自信を深める結果となった。

300校を超える申し込みがあった事から、公平に実施校を選別する事が困難な状況となったので、申し込み先着順で実施校を決める事としたが、予定の10校に絞る事は難

しく当初予定した10校の倍となる20校（小学校14校、中学校7校）で実施する事とした。

【出張授業の内容】

第1時限：和菓子にまつわる講話（教科書に基づいて実施）

第2時限：生菓子（練り切り）の製造実演（季節に応じて5～10種類の和菓子を製造）及び、和菓子の試食を行った。実施した20校と各校の受講生徒数は表の通り。

実施校では、和菓子の講話については静かに受講する児童が多く、講話内容について多くの質問が寄せられるなど熱心さが見受けられた。

又、製造実演では職人技の技術力と芸術性に驚きの声や拍手があり、技術習得までに必要な年数や材料、製造に使用する小道具

	実施日	学校名	受講者数
1	5/16 (木)	新宿区立新宿中学校	91
2	5/18 (土)	清瀬市立清瀬第五中学校	100
3	6/8 (土)	葛飾区立飯塚小学校	84
4	6/17 (月)	墨田区立横川小学校	67
5	6/21 (金)	江戸川区立上小岩小学校	66
6	6/25 (火)	江戸川区立下小岩第二小学校	33
7	7/10 (木)	江戸川区立清新一小学校	122
8	7/11 (木)	中央区立銀座中学校	94
9	9/27 (金)	江東区立第三砂町小学校	101
10	9/30 (月)	葛飾区立水元中学校	112
11	11/15 (金)	世田谷区立玉川中学校	125
12	11/19 (火)	葛飾区立住吉小学校	85
13	11/21 (木)	文京区立本郷小学校	105
14	11/22 (金)	足立区立足立入谷小学校	58
15	11/29 (金)	文京区立第一中学校	49
16	12/3 (火)	西東京市立住吉小学校	72
17	12/5 (木)	東大和市立第三小学校	110
18	12/13 (金)	豊島区立明豊中学校	126
19	1/14 (火)	世田谷区立八幡小学校	56
20	2/21 (金)	江東区立越中島小学校	89



出前授業実施校の様子

具などに関する多くの質問が寄せられるなど大いに盛り上がる授業となった他、和菓子の試食の際は「美味しい」と好評を得た。

実施校における先生からも高い評価が寄せられ、学校によっては後日受講者全員の「受講感想文」が送られてくるなどした。全国和菓子協会、東京和菓子協会では本事業の好評を受けて令和2年度も20校において実施すべく準備を進めている。

以上が全国和菓子協会と東京和菓子協会が近時2年間に実施した「和菓子の魅力を啓発する事業」の概要である。

こうした啓発のための事業が、どれほど業界の振興や需要拡大に役立っているのかを具体的に数字を挙げて示すことは出来ない。しかし、冒頭にも記したとおり、それが例え小さな声であっても言い続ける事、小さな活動であっても続ける事が大切であり、その継続が和菓子産業の振興発展につながると考えている。