全国和菓子協会 藪光生専務理事を訪ねて

豆・豆料理探検家 五木のどか

●藪光生さんのこと

初めて藪光生さんのご講演をお聴きしたのは2015年10月13日、神戸で開催された豆の日協賛イベント「身体に良い豆を食べよう2015 | でのことである。

小豆やいんげん豆についての話、栽培する土壌の話、世界と日本の消費量や 消費の仕方の比較、和菓子と豆の関係性など、興味深い話が盛りだくさん。中でも 「豆は種である」「乾燥豆は仮眠状態にある豆である。豆は自分で生きていく力を 持っている」という話が強く印象に残った。

以降、藪さんの豊富な知識と豆愛、和菓子愛を吸収したいと、関西および東京でご登壇の機会に足を運んでいる。

1978年に、藪さんは全国和菓子協会の専務理事に就任し、今年で早42年を数える。現在は、ほかに全日本菓子協会常務理事、日本菓子教育センター副理事長、専門学校講師に加え、赤飯文化啓発協会理事、全国豆類振興会 広報 PR 委員長など、9つの要職を兼任されている。

●豆類時報への寄稿21本

「豆類時報」は1995年に創刊し、この号で100号を迎える。藪さんは、翌年3月発行の創刊2号に初めて寄稿されて以降、99号までに延べ21本の原稿を書か



藪光生専務理事 (写真提供:全国和菓子協会)



著書「新 和菓子噺」、「Japanology 和菓子」

れている。

バックナンバーを読むと、和菓子業界変革に挑み続ける藪さんの気迫と、北海道小豆に焦がれ、農家を敬い、和菓子職人を鼓舞し、消費者に向けた様々な仕掛けをやり続けてきた歴史が、生き生きと描かれている。

藪さんが和菓子業界に進まれた経緯や、様々な取り組み、アイデアの源などについてもお訊ねしたいと思った。そして、7月初旬、新宿にある全国和菓子協会にて、インタビューにご協力いただいた。

●建設業界から和菓子業界へ

「大学卒業後に勤めた建築企画の会社が、1978年に倒産しました。後処理の 任務を終えたら、1年くらいゆっくりするつもりでいましたが、その関係先で和菓子業 界の再建に手を貸してほしいと頼まれました。

業界の活性化について書いたレポートが、3代前の虎屋社長(黒川光朝氏)と、和泉屋の社長(長谷部信治氏)の目にとまり、全国和菓子協会に関わることになりました」。当時から料理を作ることに興味があり、お酒や食べることが好き。甘い物にも馴染みがあったという藪さん。

「建築業とは畑違いの和菓子業界ではあるものの、違和感なく興味が持てました。 日本に伝わる佳きもの、五感の芸術とも言われる和菓子文化を未来に残したいと 思ったのです」。

和菓子の名称や専門用語、材料のこと、作り方など、門外漢が業界人と話をするには、学ばねばならないことだらけだった。

「会議の途中で、それは何ですか? と質問を繰り返すから話が進まない。 藪さん の質問は後にして、と言われていました |。

「餡は、子どもの頃に母が作っていたから、何となくわかっているつもりだったけど、 自分で作ってみて奥の深さを実感しました。最初の3年で100回は作り、食べ終わ らないうちにまた作り、おかげで子どもたちも餡好きになりました」。

「作れるようになると、自作の餡を職場に持参し、冬はお汁粉にして客人にふるまいました」と聞いた。

「餡=和菓子の命」について、自身で納得する域まで極めなければ気が済まなかったのだ。自らの経験に基づき、豆類時報32号には「"餡"は和菓子の命である」のタ仆ルで、餡づくりの極意を寄稿されている。

●豆と和菓子の先生

和菓子屋さんが好む「北海道小豆」については、輸入小豆との品質の違いを述べ、実際に和菓子職人を伴い、現地視察にも出向く。北海道の小豆生産者に、自分たちの小豆がどれくらい必要とされているかを、和菓子屋さんと共に切々と伝える。

袋に入った小豆しか知らない和菓子屋さんたちには、自分たちの使う材料が、ど のような畑でどのように、どんな思いで作られているのかを体感してもらう。

生産者と和菓子屋双方が、再生産意欲の更なる向上と喜びを抱いて仕事に励んでいけるよう、橋渡しの役を担っている。

「小豆は経済性や利益だけのために作るのではない。こんなに喜んで使ってくださるとわかれば、ほかの作物に転換せず、小豆を毎年作り続けねばと思っていただけるでしょう」と。その考え方は、生産者と和菓子屋さんの関係においてだけではなく、和菓子屋さんと消費者の関係においても貫かれている。藪さんは、いろんな意味で「豆と和菓子の先生」なのだ。

「原材料、特に小豆など豆類の価格乱高下は、餡類の品質低下を生み出す大問題につながります。北海道小豆の作付面積にこだわるのは、美味しい餡を使った和菓子を適正価格で消費者に届けるためです。生産者を守ることが、和菓子屋を守り、和菓子需要を守ることにつながります」と、藪さんは言う。

【●和菓子の日と和菓子の催し

第1回目の「和菓子の日」は、1979年6月16日に制定された。西暦848年の6月16日に16の菓子を供え、疫病除けと健康招福を祈誓した「嘉祥」への改元。 以降、明治時代まで続いた「嘉祥の祝」にちなみ、全国和菓子協会が制定した記念日である。

その前年に、藪さんは専務理事に就任している。日本の伝承文化を復活する意味を重ねた記念日の発足により、和菓子のPR活動に勢いが生まれた。

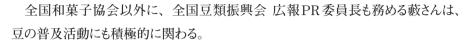
協会ホームページには「和菓子の健康性や文化性を訴えるための消費者対象の 講演会、セミナー、シンポジウム、手づくり和菓子教室などをのべ100回以上開催 するなど活発な事業活動を行い今日に至る」と書かれている。

「和菓子を愉しむ集い」「親子で楽しむ和菓子の集い」「手づくり和菓子教室」などの消費者向けイベント以外にも、プロ向けの資格制度「選・和菓子職」を創設。

小中学生を対象に「和菓子出張授業 |を行い、和菓子を味わう子どもたちの裾野

を広げると同時に、将来和菓子屋になりたいと願う子どもを発掘することも目指す。

●豆の日創設と豆イベント



餡に欠かせない小豆やいんげん豆は雑豆の分類に入る。藪さんは北海道の生産者を対象にした講演や勉強会などに、講師として熱心に足を運び、「おいしい北海道小豆の必要性」を繰り返し訴え続けている。「努力すれば、1000人の生産者に私の考えを話すことはできる。何度でも、必要とあれば何度でもできる」と、豆類時報28号にも記されていた。

生産者、和菓子職人、一般の消費者に向け、川上から川下まで、豆のPRに 奔走する日々。

先に書いた「和菓子の日」制定もそうだが、10月13日の「豆の日」も美しいエピソードに基づいている。旧暦9月13日の「十三夜」が「豆名月」と呼ばれたことに由来し、新暦10月13日に定められた。月の満ち欠けは農業の暦であり、豆名月には豊穣を感謝し、豆を供える習わしがあった。

「豆の日」にちなむイベントは、東京や神戸(または大阪) ほか、熊本や長崎でも 開催されている。大阪では、ここ2年連続で「知る・見る・味わう 和菓子を愉しむ 会 しして、豆好き、和菓子好きな200名が抽選で招待された。

●やり続けること

和菓子文化継承と業界の活性化のため、様々なアイデアを実現し続け、関係各



豆の日イベント会場(2018年 梅田)にて

所からの依頼も次々に引き受け、走り続ける42年。「人前で話すことを得意とし、 企画を考え新しいものを組み立てて、やり始めることも得意です」と、揚々とした表情 で話してくださった。

豆類時報の初回原稿には既に「本質を訴えかけて、そのものを理解してもらい根強い需要の掘り起こしの結果、量が誇れることになるならば、それは"力"となる」と、雑豆の需要拡大について述べられている。91号には「大切なのは、常に前を向いて、挑み続けるという強い意志を持つことである」と記されていた。

和菓子産業は、スタッフ20名以下の小規模事業者が95%を占める。ポスターや しおり、小冊子、外国語の和菓子パンフ、デジタルフォトフレーム、のぼり旗など、 個店で作るのは難しい販促物を続々と考案し、全国和菓子協会で形にしていく。

「児童館に配布して子どもたちに使ってもらう和菓子かるたを制作中です」と見せて くださった試作品。「柏餅 こいのぼりにも あげたいな、五七五の読み札の文句 を考えるのも楽しいですよ」と藪さん。東京から全国へ広げ、いずれ、和菓子かるた 大会を協会で主催することもイメージする。



全国和菓子協会オリジナル一筆箋と防災ようかん



44種類の和菓子が登場する「和菓子かるた」

和菓子協会主導で、和菓子イベントを実施し、販売促進を図り、協会ブランドの 紙袋や「あずき茶」「和菓子屋のようかん」なども作成する。小規模の和菓子屋さんも含め、和菓子業界全体を守り育てていくという気概が感じられた。

●雑豆需要の拡大について



藪さんが関係する豆類の啓発事業に、ビーンズフェア、豆料理アイデアコンテスト、豆を使ったパンのアイデアコンテスト、ビーンズ・フォーラム ~豆の日の集い~、講演活動などがある。中には自分で応募してみたものもあり、取り組み内容に励みワクワクしたことを思い出す。

普段から「豆好きな人を増やしたい」と活動する中で感じている、豆料理をする人 を増やすことの難しさについて、ご意見をいただいた。

「雑豆業界の需要減退は、食生活の大きな変化の中で、一般家庭から豆料理が無くなりつつあることに連動します。昨今は調理に費やす時間は、かつての5分の1に減少しています。

そもそも、米を主食とする日本の食卓で、豆を主たる料理にする必要が無かったのです。極論を言えば、豆は無くても献立は成立します。そのことを頭の片隅に置いて、声高に豆の消費を促すのではなく、豆を使う入口を広げる勧め方をしてみては?」と。

そう言えば藪さんは講演の中で、カレーを作った翌日に、豆の水煮を加えて味変することや、水煮にした豆にミートソースをかけてオーブンに入れると、豆グラタンになることなどを紹介されていた。

豆を1袋まとめて水に戻し、茹でた後に使った残りを小分けして冷蔵・冷凍保存し、思いついた時に気軽に使うことも話される。

自分の周りで豆を使う人の年齢が高い層に偏ることへの懸念には、「食の好みは、 年齢が上がると変化するから心配はいらない。 悲観的にならず、 若い人に豆の良さ を伝え続けることです」と。

「雑豆の需要拡大には和菓子、餡、甘納豆、煮豆、煎豆など、雑豆を原料とする様々な加工食品の需要を伸ばすことも、豆の業界として大事です」とも言われていた。

●新型コロナウイルス感染症の影響



全国和菓子協会は、会員数2000名が属する協会である。世界中を席巻した新

型コロナウイルス感染症の影響で、営業自粛を余儀なくされた飲食店が、多数店を閉じている現実を思いながら、和菓子屋さんの状況を訊ねてみた。

「この度のウイルスは、人と人との接触を阻害する非常に困った事態を作り出しま した。企業間の手みやげ需要や、お中元・お歳暮が減少することで痛手を受けて いる和菓子業界にとって、いっそう困る原因ではありますが・・・・

小さな和菓子店では、巣ごもり需要の影響で、家庭内消費が増えています。単価は贈答品ほど高くありませんが、コロナ禍が落ち着いたとき、また人と会い、会話を楽しむ際に使っていただけるお店や商品発掘の意味でも、ご家族で和菓子を囲んでいただくことは、未来への種まきです。

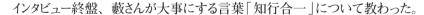
和菓子屋が100人いれば、100通りの餡ができます。朝生(朝作ってその日に 売る和菓子)を始め、一つひとつがどうしたら美味しくなるかを繰り返し確認しながら、 努力していってほしいと思います」。

豆類時報が生まれた25年前と今の和菓子業界の違いについても聞いた。

「和菓子業界は25年前も今も、大きく変わってはいません。かつては、豆のことを熱心に教えてくださった心に残る先輩が多かった。そういう人が少なくなったように思います。豆のことを楽しく教える人が減ったのは残念です。

豆類時報は業界内の冊子として科学的、技術的な見地からの内容に加え、私 や五木さんが書くような原稿も載せる貴重な冊子です。役割に自信を持ってご努力 いただき、続けていかれることを願います」。

●知行合—



「知れば必ず行う、知ることと行うことは必ず一緒に進み、行わざるは真に知らざるものである。知は理想であり、行は実現である」。「なるほどと思ったら、まず実行。すると良い結果が生まれ、失敗してもそこから何かを学ぶ。その学びをさらに実行すれば、必ず良い結果がでる」という陽明学に基づく教え。

これすなわち"藪光生人生"そのものだと感じた。

全国和菓子協会

東京都渋谷区代々木3-24-3-8F TEL 03-3375-7121