

EXPO2025大阪・関西万博 登録無形文化財となった 和菓子の啓発イベント

全国和菓子協会 専務理事 藪 光生

全国和菓子協会では、「EXPO2025大阪・関西万博」EXPOメッセ(WASSE)において、登録無形文化財となった「菓銘をもつ生菓子」の啓発イベントを6月8日～15日の8日間にわたって実施した。

文化庁から『世界中から大きな注目を浴びている万博会場で、是非、日本の食文化を代表するものの一つである登録無形文化財となった「菓銘をもつ生菓子」の魅力や技術を啓発するイベントを開催して欲しい』との依頼に応じて実施したものの。

実施にあたって留意したのは、多数の来場客が予想される中で会場内の狭いブース（約12m²）で、如何に和菓子作りの技術や菓銘をもつ文化性や魅力を発信できるかという事であったが、熟慮の結果以下の内容とする事になった。

(1) 製造実演の披露

- 最も来場客が興味を持つのは「和菓子作りの技を身近に見られる」事であり、ブースの中央に作業台を設置して、作業台を取り囲むように見学できるようにした。
- 常時製造実演を披露する事が不可能なため、実演時間を1回30分、1日6回実施した。
- 製造実演の技術者は全国和菓子協会認定の「優秀和菓子職」をもって充てる事にし、（経費の関係もあり）関西地域を中心に募集、女性技術者を加える事などに配慮した結果、8名の優秀和菓子職に協力を依頼した。
- 製造実演する和菓子は、担当する優秀和菓子職の個性を尊重し春夏秋冬の煉切4種類を自由に作ってもらう事とした。又、製造しながら由来や「何故このような加工を施すか」等について説明を加える事とした。
- 混雑が予想される事から、希望する見学者に事前に整理券を配布して対応した。



(2) 製造した和菓子の試食

和菓子の魅力を知ってもらうには「食べてもらう事が大切」であり、製造実演を見学した来場者に実演で披露した生菓子（煉切）を1回20名（1日120個、会期中のべ960個）を配布した。

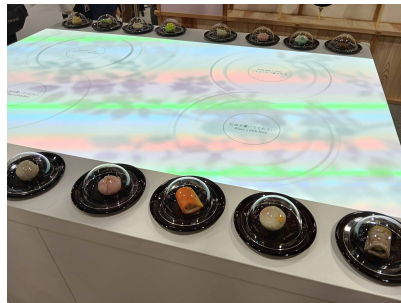
(3) 製造実演を行っていない時間帯への対応

①製造実演の映像を常時放映した。

事前に収録した和菓子製造の映像約20種類を常時放映して、和菓子製造技術の啓発に努めた。

②プロジェクションマッピング

製造実演の作業台のセンシングエリアに菓子皿（煉切ののったもの16種類）を置くと、四季ごとの日本画の演出を施した画像と菓銘の由来などの映像が表示されるコンテンツを製作し、来場者が自由に和菓子の文化に接する事が出来るようにした。



③和菓子（煉切）27種類の写真を円形パネル（回転型）で表示し裏面に生菓子の説明を表示（英語表示を併記）したコンテンツを製作した。

- ④和菓子ブース左右の壁面に「菓銘をもつ生菓子」「和菓子の季節感と職人の手技」「和菓子の歴史」などをまとめたパネルを展示した。

……と、ここまでは実施事項を羅列したが、万博会場でのデモンストラーションという事もあり、企画から運営まで全てが手探りの中で行う事だったので、準備段階から心配させられる事が多かった。

●募集人員をはるかに超えた優秀和菓子職の参加希望

6月8日～15日の会期は和菓子の日（6月16日）と重なる日程でもあり、はたして優秀和菓子職の協力が得られるのかと心配される事の一つであったが、あにはからんや、優秀和菓子職各位にイベント参加の募集を行ったところ、募集人員の3倍に及ぶ参加希望が寄せられた。

希望する人全てに参加してもらいたいとの思いはあるものの、それも叶わず、経費の関係もあって、なるべく宿泊や交通費の負担が少ない関西地区の職人を中心に女性優秀和菓子職を加える事も考慮した結果、

大阪府	菓子処ふる里	出口勝正 氏
大阪府	菓楽	横山侑紀 氏
大阪府	一心堂	梶谷英行 氏
大阪府	菓匠庵白穂	新澤貴之 氏
兵庫県	芦屋柳月堂玉川	安達文輝 氏
香川県	乃だや	野田大晴 氏
石川県	森八	中宮千里 氏
神奈川県	和菓子処茶の子	松野友美 氏

の8氏に連続する各2日間ご協力頂く事になった。各人に2日間の協力を願ったのは、現場での実演内容の充実を図るために初日は助手の役割、2日目は主役として製造実演を行ってもらうため、毎日組み合わせが変わるよう配置したが、通常あまり接する事が無い他の職人の技術や段取りに接する事が「大変参考になった」という声も聞かれた。

製造実演の実施は1回30分で1日6回とし、製造する生菓子は春夏秋冬の各1個4種類とだけの定めであったが、各人共に意欲的で「製造した生菓子」に重複が無く個性的な技の発揮がなされた上、身近で製造作業を見る人に製造工程に沿って説明を加える行為はあまり経験の無い作業であり、協力した優秀

和菓子職にとっても良い経験で有意義なイベントになったと思われる。



●大きな反響に驚き会場内一番の人気ブースに!

和菓子のブースはメッセ館の中でもひととき来場客が滞留する賑やかなブースとなったが、狭い実演ブースであり混雑によるアクシデントが心配された事から、実演見学の参加希望者には整理券（1回20人）を配布する事にしたが、整理券を渡すにも長い列ができる有様で、朝10時の整理券配布時に1日分全ての整理券を配布してしまう事になったが、これはこれで新たな心配が生じた。



朝の10時に午後の4時、5時の会の整理券を渡す事になるので、その時間になって、はたして来てくれるのか？ 他の館に並んでいてキャンセルが出るのではないかと不安も生じたのである。

ところが、その時間になるとほとんどの人が整理券をもって駆けつけてきたのである。これは想像以上に「和菓子に強い興味を持ってくれる人が多い」と実感できる嬉しい事でもあった。

実演の際に途中の工程ごとに来場者に見せながら「何故この部分に膨らみを持たせるのか?」「何故、個々にへらを入れるのか?」などを丁寧に説明した事も良い結果を生んだように思う。

1回の実演で4種類の生菓子を作るわけだが、一つ作り終える度に来場者から「季節表現が素晴らしい」「綺麗に作る」「こんなに丁寧に作るんだ」「手わ

ぎの芸術だね」などの声が掛けられ、自然発生的に大きな拍手が寄せられたのも、大いに場を盛り上げる事につながった。

作り手と見ている人との一体感が生まれただけでは無く、通路を歩く人にも隣のブースを見ている人にも、「楽しそうに実演を見ているな」という事が伝播したように感じられた。実演が終わった後も人が途切れなかった事も嬉しい事であった。

モニターに流されている生菓子の製造工程を紹介する映像に見入る人、プロジェクションマッピングを体験する人など、和菓子ブースは常に満員の盛況となったのである。

プロジェクションマッピングとは聞きなれない言葉と思うが、あらかじめ春夏秋冬を表現した生菓子16種類を用意して、その生菓子を定められたセンシングエリアにおくと、その周囲に生菓子の菓銘の由来と季節に合わせた日本画風の映像が流れるというもので、来場者が次々といろんな菓子を選んで体験している様子は、正に和菓子の文化に触れてもらっているという事が感じ取れるものとなった。

そんな訳で和菓子のブースは連日にぎわいを見せ、メッセ館の中で、ひととき注目されるものとなったのである。

和菓子の様々に触れて笑顔でブースを後にする人達に感謝をささげる8日間となった。



●和菓子の魅力や文化を発信し続ける事の大切さを実感した

和菓子の魅力や文化を知ってもらうためには、一目瞭然、食べてもらう事が一番の近道だが、万博会場でのイベントは、その前の段階として「和菓子の事を知ってもらう」「和菓子に興味を持ってもらう」「和菓子に親しんでも

らう」事の大切さを改めて教えてもらった様に思える。

個々の和菓子店はそれぞれの営業の中で可能な限り「美味しい和菓子を食べて頂きたい」との想いを込めて努力しているわけだが、一店一人の力では及ばない事も多くある。それを補って季節感や健康性などの商品特性をアピールし、和菓子の歴史、文化、技術力などを発信する事を通じて業界全体の活性化につなげるのが業界団体の使命であり、様々な形で行われている全国和菓子協会の和菓子啓発のためのイベントは、多くの人に「和菓子が日本の伝統的な菓子である事」や「和菓子業界は頑張っている」というメッセージになっているのだと改めて確信し、こうした事業を繰り返し行う事の大切さを実感した。

今回協力してくれた優秀和菓子職の諸君、会場設営と運営に汗を流してくれたスタッフ、こうした機会を与えて頂いた文化庁に改めて心から感謝申し上げる次第である。