

「五感で楽しむ和菓子の魅力と健康性」和菓子イベント 於名古屋

(公財)日本豆類協会

はじめに

令和7年11月8日(土)13:30~16:00に名古屋市中区栄にあるナディアパーク3階デザインホールで、「五感で楽しむ和菓子の魅力と健康性」と題したイベントが全国和菓子協会と(公財)日本豆類協会の共催で行われました。

このイベントは、和菓子への深い理解醸成による豆類の消費啓発を目的に、和菓子の魅力(味・風味、文化的背景、製作技術など)と和菓子の原料である豆類の栄養性、機能性の高さを一般消費者に知っていただくため、基調講演、練切生和菓子製造の実演、参加者への和菓子の配布という構成で行われました。

開会前に、司会者から、本日の来場者325名は4,000名を超える応募者の中から選ばれたとアナウンスがあると、会場からは驚きの声が一斉にあがりました。

基調講演

藪光生全国和菓子協会専務理事から、開会のあいさつ後、「五感で楽しむ和菓子の魅力と健康性」と題して、基調講演が行われ、

- 和菓子を五感で楽しむ例として、夏にいただく葛の和菓子は冷やさないのにその透明感によって涼しさを心で感じられること
- 菓銘は和歌や俳句の季語、日常の季節感などに由来しており、和菓子店で菓銘の由来を聞いてみるとおもしろいこと



会場の様子



藪専務理事講演

- 原料である豆類は、ビタミンB群、ミネラル、食物繊維、ポリフェノールなどが豊富に含まれていること
などの内容で和菓子の魅力と健康性を訴えました。

●練切生和菓子製造の実演

基調講演に引き続き、御菓子所 芳光（名古屋市）島岡檜雄さん、大杉屋 弥與八（碧南市）杉浦高穂さん、夢菓子工房ことよ（四日市市）岡本伸治さん、三陽製菓（名古屋市）宮島良崇さん、御菓子司 本松（名古屋市）川合陽介さん、加賀藩御用菓子司 森八（金沢市）中宮千里さんの6名による生和菓子の製造実演が本人や藪専務の説明を交えながら順番に披露され、同じ練切という材料を使っても、職人の個性や創造性により多様な表現になることを伝えました。普段通りに落ち着いて実演できた方もいれば、緊張で手の震えが隠せない方もいましたが、仕上がった練切がスクリーンに映し出されると大きな拍手が送られました。また、できあがった作品は、菓銘とともに、会場入り口の廊下に展示されました。

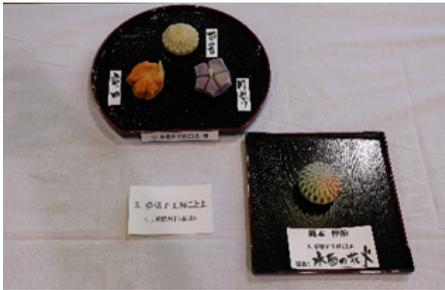


御菓子所 芳光 島岡檜雄さん 作品「姫菊」ほか

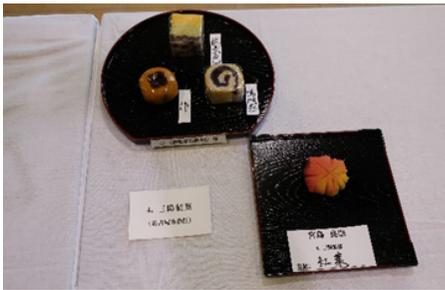


大杉屋 弥與八 杉浦高穂さん 作品「めじろ」ほか





夢菓子工房 ことよ 岡本伸治さん 作品「水面の花火」ほか



三陽製菓 宮島良崇さん 作品「紅葉」ほか



御菓子司 本松 川合陽介さん 作品「秋桜」ほか



加賀藩御用菓子司 森八 中宮千里さん 作品「五彩の宴」ほか



きよめ餅総本家の菓銘をもつ生和菓子

●和菓子の配布

実演の後、混雑を避けるため、会場を6つのブロックに分けて退場を誘導し、参加7店（実演を披露した6店に加え、きよめ餅総本家（名古屋市）も参加）のブースを順次回っていただき各店の和菓子を1個ずつ持ち帰りいただきました。

なお、誘導待ちの来場者には、藪専務による和菓子にまつわる^{よもやま}四方山話がなされ、誘導の順番が来ても話に聞き入ってしまい、なかなか席を立たれない方もいらっしゃいました。



7店舗のブースを回る参加者

●おわりに

今回の和菓子のイベントも来場者のアンケート結果での満足度は高かったのですが、従来からの課題である若年層の来場割合を高めることについては、今回土曜開催としたところ、40歳代以下の方が1割、50歳代の方が2割ほどという結果になり、従来よりは若干改善されたものの、別の改善策が必要と感じました。また、今回は若年層への訴求という観点から6名のインフルエンサーに取材とインスタグラムによる投稿を行ってもらいましたが、これらの

投稿がどれだけの影響を及ぼしたか閲覧数などから検証することとしています。投稿は、以下のURLで見ることができます。

<https://www.instagram.com/p/DRK3sihk3lB/>

<https://www.instagram.com/p/DRCTgyCiZhq/>

<https://www.instagram.com/p/DRGi-haEeyg/>

<https://www.instagram.com/p/DRIwKLeE0rs/>

<https://www.instagram.com/p/DRDiWbPkhvV/>

https://www.instagram.com/p/DQ57_NFEkppq/