

# 「和菓子の魅力と健康性」 和菓子イベント 於東京

(公財)日本豆類協会

## ●はじめに

令和8年2月21日(土) 13:30~16:30に東京都新宿区にある京王プラザホテル5階コンコルドボールルームで、「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、製造技術など)と和菓子の主要な原材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、和生菓子(煉切)製造の実演、参加者への和菓子の試食・配布という構成で行われました。

当日は、4,000名を超える応募者から選ばれた約400名の方で満席となりました。



会場入り口の看板



受付の様子

## ●基調講演

細田安兵衛全国和菓子協会会長からの開会あいさつの後、藪光生同協会専務理事から、「五感で愉しむ和菓子の魅力と健康性」と題して、基調講演が行われ、

- 和菓子のルーツは、木の実を粉にして水にさらすとあく抜きができることを覚え、それを丸めて食べたことが始まりと考えられること。
- 和菓子の魅力は、季節ごとの和菓子があることや、見た目の美しさ、菓銘を聞いて由来を想像できること、ほのかな香り、口溶けの良さなど五感を

使って愉しめること。

- 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。



細田会長あいさつ



藪専務理事講演



会場の様子

### ●和生菓子(煉切)製造実演

基調講演に引き続き、東京製菓学校和菓子科教師の森崎宏さん（優秀和菓子職）と草苺里穂さんによる和生菓子の製造実演が本人や藪専務の説明を交えながら披露され、森崎さんは「四季の生和菓子」4種類（すけ佐助、色づき、朝の花、わび薔薇）を、草



森崎宏さんと草苺里穂さん



四季の和生菓子製造過程



はさみ菊製造過程

苺さんは「はさみ菊」2種類（上段切り、下段切り）を仕上げ、完成品がスクリーンに映し出されると会場から驚嘆の声と大きな拍手が寄せられました。

なお、製造された作品は、和菓子の試食会場に展示されました。



森崎さん作品



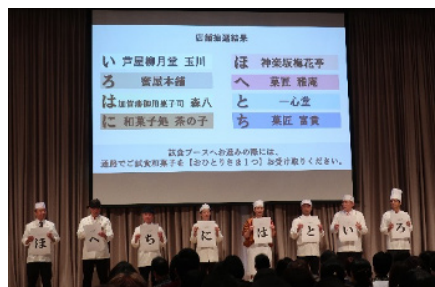
草苺さん作品

●受け取る和菓子の抽選会の実施

実演の後、来場時に来場者に渡した抽選券と引き換え先の和菓子店の組み合わせを決める抽選会が実施されました。参加和菓子店8店の職人（神楽坂梅花亭（新宿区）井上豪さん、菓匠 雅庵（目黒区）皆川典雅さん、菓匠<sup>とみたか</sup> 富貴（横浜市）大粒来崇<sup>おおつぶらいたかし</sup>さん、和菓子処 茶の子（鎌倉市）松野友美さん、加賀藩御用菓子司 森八（金沢市）中宮千里<sup>ちきさと</sup>さん、一心堂（堺市）梶谷英行さん、芦屋柳月堂玉川（芦屋市）安達文輝さん、蜜屋本舗（呉市）明神宜之さん）がステージに上がり、順次各店舗の歴史・銘菓・出店環境などのアピールを行った後、くじを引き、引換券と引き換え先店舗の組み合わせが決定しました。



登壇した職人によるアピール



登壇した8名の職人と抽選結果

●和生菓子の試食

抽選会終了後、来場者は、参加店8店の和生菓子のいずれか1個を受け取り、試食会場で試食を行いました。試食に当たっては、日本茶インストラクター協会の会員による、水出し茶の提供も行われました。



試食用和菓子



試食会場の様子

### ●参加店ブースにおける和生菓子の製造実演と和菓子の引き換え

試食会場の周りに配置された参加店ブースでは、抽選会に登壇した職人による和生菓子（煉切）の製造実演が披露され、来場者は、間近に見るその技や煉切の美しさに感動するとともに、写真に収めたり、職人との会話を楽しまれました。

最後に、来場者には抽選で当たった参加店の和菓子の詰合せをお渡しし、アンケートと引き換えに小豆の小袋などの手土産もお持ち帰りいただきました。



製造実演の様子

### ●おわりに

このようなイベントでは、40歳代以下の来場者は通常1割程度ですが、今回の和菓子イベントでは3割になりました。アンケート結果からも満足度が高いことがうかがえ、活気あふれるイベントとなりました。