



▲和菓子作りの技のひとつ「はさみ菊」という技法

職人の技
和菓子はとても繊細です。晴れの日、雨の日、その日の気温や湿度などによって変わります。細心の注意を払わなければなりません。千年の歴史があるとされる和菓子は、今も昔も作り方は変わらず、一つひとつ手作り。人の手でしか作れません。作業は作品との「対一」。戦いを挑むようでもあり、優しく愛でるようでもあり。作る作業を見ている側も息を殺してしまいたいような、繊細な作業が続きます。「上生菓子は時間がかかるし、楽ではありませんが、常時10種類以上は作っていききたい」と話す岩崎さん。和菓子の先にある、お客様の笑顔、思い浮かべて作るその姿。見て可愛い、ホッとしてもらいたい、という思いから作る際には角を取って丸くすることを心がけているとか。ただ、時には断面の色のグラデーションが楽しめるのも和菓子の特徴。切り方によって、食感や口どけが変わるそうなので、食感の変化も楽しんでみたいですね。

四季の風情
和菓子は四季を表現しています。春は梅やウグイス、夏には若鮎やアジサイ、秋にはモミジや柿、冬には雪や白鳥などを表現。季節を先取りするため、例えば桜が咲く少し前には店頭で桜をモチーフにした商品が並びます。「お客様には、お店に来て季節を感じていただけたい」と岩崎さん。職人の思いが凝縮された和菓子は芸術品とも言える美しさ。見て美しく、味わい深く、ほのかな素材の香りを感じ、食感を愉しみ、名前の響きに季節やその土地を想う。五感で感じるのが和菓子の特徴ではないでしょうか。

時代のニーズに合わせて
洋菓子の一番人気は「お米の純生和ロール」。スポンジ生地は粒子の細かい米粉を使い、ふんわりとしてなめらかな食感を実現しています。クリームに入れるお砂糖は生地との相性を考え、わずかに6%程度。甘すぎずあっさりとした仕上がり、生地との相性も絶妙。黒豆の香りとやさしい甘さがアクセントになっています。そのほか、サククリと口溶け良く焼き上げたフランス菓子のダックワーズ「福俵」や、シュークリームなど様々な商品を展開しています。「洋菓子も作りますがあくまでメインは和菓子。一本筋を通して行きたい」と話す岩崎さん。和の素材を用いるのは和菓子職人ゆえのプライド。商品開発

上生菓子ができるまで

- 1 白とピンクと緑の生地は「練り切り」といいます。こげ茶色のは「餡」です。生地をよく練ったら、まとめておきます。
- 2 和菓子作りの技のひとつ「内ぼかし」という技法を使って、グラデーションを作っていきます。
- 3 ヘラで切り込みます。ぐいっと押し込む感じ。
- 4
- 5 形を整え、花粉(練り切り)を着けて

完成!!



▲フランス菓子のダックワーズ「福俵」

は試行錯誤、何ヶ月もかけてやっとお店に並ぶまでです。



御菓子司 玉木屋本舗
〒962-0839 須賀川市大町302 TEL.0248-73-2393
■営業時間:平日8:30~19:00/土・日・祝8:30~18:00
■定休日:火曜日 ■駐車場:7台

和菓子の未来
「和菓子の文化を若い人にもわかっていただけたら。ハロウィンやクリスマスを表現したものも作って、若い方やお子さんにも親しんでもらいたいですね」
和菓子の材料は小豆や上新粉、白玉粉、寒天など、体に優しい素材でできているのも魅力です。茶席の菓子としてだけでなく、もっとカジュアルに楽しんでいただきたいと、岩崎さんは洋食や日本酒とのコラボにも挑戦しています。和菓子の控えめな甘さや奥深さは、シャンパンや辛口の日本酒にも合うそうです。
和菓子は生活文化とともに育まれてきました。岩崎さんは、日本古来の伝統文化を受け継ぎ、後世に伝える一翼を担う覚悟で今日も厨房に立ちます。「日本人である以上、和菓子を次の世代に伝えていくのが使命だと思っています」



■くすみ幸吉餅

■だんご
きいろ…胡麻あん、しろ…くすみあん、くさ…つぶあんの3種類。



■桜餅(道明寺)

■シュークリーム
クリームは、ご注文いただいたからシュー皮の一つひとつに入れて完成



■お米の純生和ロール

暮らしの中にある和菓子

宝暦年間創業 玉木屋本舗

いつの時代にも愛され親しまれてきた和菓子。四季折々の場面や人生の節目にはなくてはならないものとなっています。身近な和菓子の魅力に迫るべく、須賀川市の和菓子店、玉木屋本舗を訪ねました。



玉木屋本舗は宝暦年間創業。250年余り続く老舗です。材木問屋から始まり玉飴を作る和菓子店に。玉飴の「玉」と材木の「木」を取り玉木屋と名付けられたそうです。
菓子職人として一線に立つのは九代目の岩崎哲也さん。高校卒業後4年間、仙台の菓子店で修行を積み家業を継ぎました。修行は厳しかったと振り返ります。しかし、厳しい中で得た経験と技術は、和菓子に新風を吹き込み、さらに和の要素を生かした洋菓子づくりへと広がっています。



▲玉木屋本舗 九代目/岩崎哲也さん

