



▲お世話になった北倉康博さん



▲やや緊張気味のちびっ子記者たち

家族そろって和菓子に挑戦 和菓子に日本の四季を見る

色で表現する日本の季節

ある晴れた夏の日、あやしい取材班(父ちゃん、母ちゃん、こうちゃん、ゆうちゃん)は和菓子のお店、柏屋老舗さんを訪れた。今日は職人技の体験だ。

体験に当たって、取材班では、あらかじめ、

- ① お店の人の言うことを聞く
- ② 手洗い、衛生には十分気を付ける
- ③ はきはきしゃべり、きびきびと行動することを固く約束した。

そのためか、ちびっ子記者たちはやや緊張の面もちだ。

柏屋さんは十里街道と馬車道との交差点にある。昭和元年頃の創業だそうだから、およそ八十年の歴史を持つお店だ。

さて、今日挑戦するのは「さんどん」。

さんどんと言えば「栗さんどん」がよく知られているが、今回のお菓子は、丸めたつぶ餡の種の周りに季節の色に色付けされた白餡をトッピングしたものである。

みーな五十号「和菓子の恩」でも触れられ

お世話になったお店
柏屋老舗
電話 65-1416

ているように、和菓子の特徴は、日本の四季を表すところにある。

とは言っても、洋菓子のようフルーツを使って直接季節を表現するのではなく、日本古来の繊細な色で四季を表す。

「さんどん」もその例に漏れない。緑に色付けされた餡に、朝露に見立てた水色の寒天をちりばめて夏の打ち水を表したり、黄、赤、橙の色のコンピネーションで秋の紅(黄)葉を表したりする。素材は全く変えずに色だけで季節を表現するのだ。(例えば、同じ「緑」にも何色もある)そこには、和歌や俳句にもつながる日本の心を感じる。

空気を売る洋菓子、水を売る和菓子

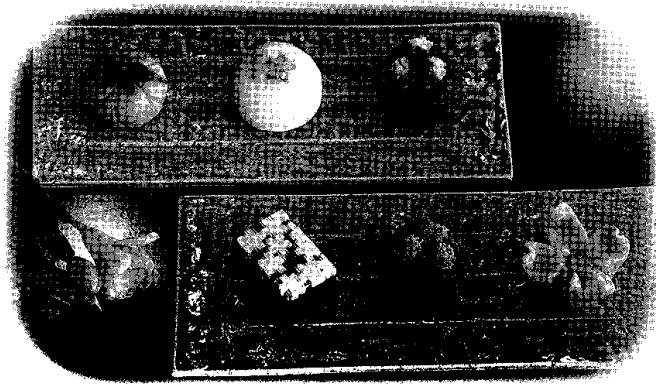
先生をお願いした若主人の北倉康博さんにお手本を見せていただいた後、早速ちびっ子記者がチャレンジ。

まな板やふきんを消毒するところから、もう仕事は始まっている。手は水できっちり洗ってから、さらに消毒液をすり込む。

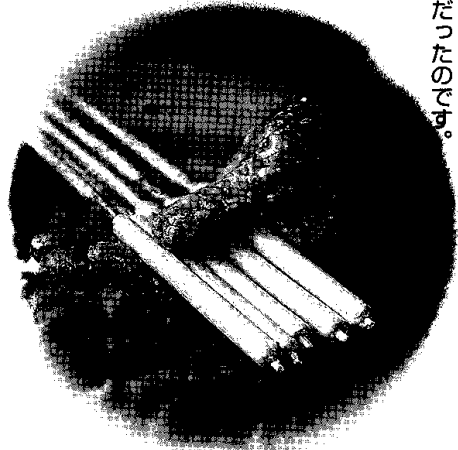
「この時期何があるか分かりませんが、念入りにね」と先生。取材前の固い約束①②③を思い出し、元氣よく「はい」と答える記者たち。

まず、濡した白餡に色づけだ。今回は夏をイメージした「打ち水」と「ひまわり」、そして秋を先取りした「菊」をテーマに選んだ。緑、黄、ピンクの三色を使う。

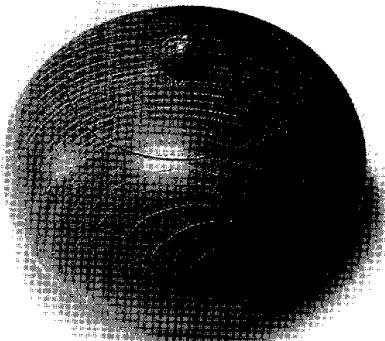
ものづくりの現場で プロの技に感動!!



▲季節を色や形で表現する和菓子 (柏屋老舗)



▲自分の手で確かめながらの
上げ作業 (若松屋)



▲硬い木材が得意な手ツメに
(木工房かたやま)

昭和のころまで湖北と長浜を結ぶ道、大通寺へのお参りの道としてにぎわった十里街道は、「職人まち」の名をもっています。

今回のあやしい取材班は、今も伝わる伝統の一端を体験させていただこうと、いざ、弟子入り!

とはいえ、ものづくりの現場は素人さんの遊び場と違います。

学ばせてもらったものは技ではなく、モノにかける職人魂だったのです。

ほっ焼き上がり!! 見て楽しい! 食べておいしい!

ソフトクリームも
おいしいよ

焼きたてパンの店

八丁の街 KADOYA

長浜市元浜町12-32 TEL. (0749) 63-2002
(大手門通り) FAX. (0749) 62-8841
昼9:00~18:00 日毎週火曜日
平和堂長浜駅前店1階 TEL. (0749) 64-3123
朝10:00~20:00

