



# 江戸っ子とお菓子

和菓子を感じる江戸の粋  
～老舗の職人と作る 季節の生菓子編～



2009年11月14日(土)、日本橋に文政元年よりお店を構える和菓子の老舗、榮太樓總本舗にて江戸東京再発見コンソーシアム主催の伝統文化工芸講座 五感で学ぶ江戸の粋「江戸っ子とお菓子」を開催し、13名の方々にご参加頂きました。2部構成のプログラム内容で、まず榮太樓總本舗の細田治会長より和菓子の歴史についての貴重なお話を頂き、その後和菓子職人さんの指導の下、本格的な生菓子を作らせて頂きました。



細田会長のお話は大変興味深いもので、榮太樓總本舗の歴史から和菓子を食べるのが楽しくなるようなこぼれ話まで、参加者の方々は熱心にメモを取るなどして聞き入っていました。

後半の和菓子作りでは、男性も女性も大人も子供も真剣そのもの。職人の方から丁寧に指導して頂きながらの生菓子造りを、歓声を上げながら楽しんでいました。中には初心者とは思えないほど上手な方もいらっしゃいました！

全体を通して約2時間程でしたが、普段何気なく食べている和菓子の歴史の深さや、その意味を改めて感じる事が出来た貴重なひと時になったのではないのでしょうか。楽しいお話をし



て下さった細田治会長、ご協力頂いた榮太樓總本舗のスタッフの皆さん、どうもありがとうございました！

