



江戸っ子とお菓子

和菓子を感じる江戸の粹
～老舗の職人と作る 打菓子編～



2010年2月6日(土)、中央区・日本橋にある文政元年(1818年)創業の和菓子の老舗・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 五感で学ぶ江戸の粹「江戸っ子とお菓子」の打菓子編を開催し、14名の方々にご参加頂きました。まず榮太樓總本舗の細田眞社長より和菓子の歴史や、季節感などについての貴重なお話を頂き、その後、和菓子職人の小川隆夫さんの指導の下、なかなか体験できない打菓子の製造体験をさせていただきました。



今回は、榮太樓總本舗さんの特別のご配慮で、打菓子だけではなく、季節感を味わって欲しいとのことで、一足早く、「桜餅」をみなさんで作っていただくということになりました。桜餅の餅の部分クレープ状に伸ばして焼く為に、店舗の中に今回は特別に鉄板を持ち込んで、職人さんにご指導いただきながら、参加者の方おひとりづつに焼いていただきました。出来あがった桜餅は、大きさ、焦げ色など、世界に2つとない、オリジナルの作品に仕上がりました。

今回のメインの打菓子は、木型が必要な為、なかなかご自宅でも体験していただくのが難しいものですが、皆様にご自宅でもなげなく召し上がられる打菓子が、実際どのように作られているのか、知っていただく良い機会になったということをお客様からのアンケートなどで頂きました。確かに、食べる時はあっという間に終わってしまう御菓子ですが、実際自分で作ってみると、いかに細やかな気配りや、力加減、デザインで作られているのがよくわかります。

