

鳴門やけん

～鳴門で働く人といっしょに～「鳴門再発見」物語



日本人の心に響く
和菓子を鳴門から

最高級の砂糖、阿波和三盆糖でつくる
干菓子や工芸菓子

時代に合わせて変化し続ける
ここにしかない味

和菓子の
おはなし。

粘土じゃないよ、
作って食べられる
練り切り和菓子

和菓子の
いいところを
もっと伝えたい

鳴門の名店いろいろ
和菓子で
おもてなし



今回の舞台は
撫養町・瀬戸町



Free
0円

企画・編集／「鳴門やけん」編集委員会
発行／2019年3月
鳴門市企画総務部秘書広報課情報推進室
徳島県鳴門市撫養町南浜字東浜170 電話 088-684-1450
制作／株式会社鳴門広告社 写真／小川直樹

vol 8



おかげさま。

鳴門には、やり甲斐と誇りを持ちながら
和菓子作りにこだわり続ける人々がいます。
今回も、たくさんの方にご協力いただきました。



日本人の心に響く 和菓子を鳴門から。

季節感を
技術と素材で演出する。
イメージを描きながら…

伝統的な手法に

職人のこだわりで

個性を表す

それが和菓子の世界

手のひらに乗せたあん、指先で小さく形作られていく色とりどりのあん。ほのかなピンクのあんを小さな型抜きで押すと、中に仕込んでいた濃いピンクのあんが、桜の花びらとなって浮かび上がってきました。裏ごし器に、わずかな黄色のあんを押しつけて作った桜の蕊(しべ)をのせて上生菓子「若桜」が完成。その作業はあっという間でした。

「では、次にいきましょうか」。菓舗ふくおかの店主、福岡賢治さん



桜、柳、菜の花の景色をイメージした「都の錦」。

の手は秒速で動いていきます。息を詰めて見つめています。「和菓子は伝統的なデザインに、職人が自分なりの個性を表現していく。そこがこだわりです」。あんは「練り切り」と呼ばれ、白あんに、もち粉や山芋を練りこんだもの。白あんにインゲン豆が代表的ですが、ふくおかでは白小

豆も使っているそうです。「えっ、白の小豆があるのですか」とたずねると、「真っ白ではなくて大豆のような色。風味がとってもいいです」と教えてくれました。和菓子業界では分業化が進み、あんを炊く業者から仕入れることも多いそうです。

「でも、うちではほぼ、生の小豆から工房で炊いています。それもこだわりですね」。

お茶席にも用いられる上生菓子は、季節感をとっても大切にします。テーマ、形、色、季節を先取りし、あ、春が来るなあ、夏が近づけばなんと涼しげなど、イメージをふくらませる。日本人ならではの感性に響く、とても繊細な世界です。



若草をイメージした薄緑の野原に花が咲き競う「春の野」。

さまざまな道具に驚き！「春の野」の若草がところんのように押し出されています。



道具は市販品から、手づくりのものまで。微妙な力の入れ具合で多彩な模様が生まれます。



数色の練り切りを手のひらで丸め、笥(へら)で模様をつけていきます。



少し季節を先取りして、味、造形の美しさをデザインします。

桜の花びらが初々しい「若桜」。小さな花びらの濃淡が美しい。



形、色合い、質感…一片の花びらが繊細な技から生まれます。



ほんの小さな桜の蕊(しべ)も裏ごし器で丁寧に作ります。

地域に親しまれ、
海外でも喜ばれる
和菓子を目指して。



子どもたちや若い世代にも
あんに親んでもらいたい。
「生どら」人気です!



蒸し上がった赤飯。
小豆の煮汁に餅米を
つけてから蒸し上げ、
小豆が均一になるように
混ぜていきます。

ごま砂糖を添えて。
大切にしたい
贈り物の習慣。



「まだ、入れるのですか!」というほど、折箱にたっぷりの赤飯。



鳴門市ではお祝い事で赤飯を配ることが多いです。大安と日曜日などが重ると大忙し。昔ながらの良さ習慣が残っています。

**和菓子の美しさ、
食へやすさ、
そして新しさ!**

大学を卒業して5年間、京都の和菓子屋で修業し、鳴門に戻り家業を継いだ福岡さん。「もちろん洋菓子という選択もあったのですが、僕は和菓子の方がカッコいいなと思いました。和菓子は見た目の美しさはもちろん、美しく召しあがっていただくことも大切な要素です。できあがって終わりではなく、食べやすさも念頭に置いています」。

ふくおかでは「生どら」も人気商品です。生クリーム入りのどら焼きは最近よく見かけますが、あんに生クリームをのせたものが多いようです。

「うちはあんも生クリームをしっかりと混ぜ合わせています。食べたときにクリームがはみ出るのが好きじゃないですね。バレンタインの時期にはチョコレートを混ぜたり、桜あん、抹茶、栗、なると金時と四季が感じられるように。食べやすさも季節感も生菓子と同じ感覚です」。



和菓子の国家試験にどら焼きの皮の製造があります。直径10cmほどの皮を同じ焼き色に焼き上げていく高度な技術です。



あんも生地もできるだけ柔らかく、冷蔵でもしっとりするように仕上げます。



どら焼きはこしあんと粒あんの2パターン。「でも、若い人にはちょっと重いかなあ...」。で、生クリーム入りのどら焼きに。

**徳島とカンボジアの
高校生たちと
和菓子を開発。**

「生どら」の販売は、2008年に開設された徳島文理大学短期大学部パティシエコースの講師になったことがきっかけでした。授業で通常の粒あんのどら焼きに、生クリームを取り入れると学生たちの反応がとても大きかったそうです。

という子どももけっこういます。これは和菓子屋の敷居が高くなっているのではないかと...。子どもが、お小遣いでおやつを買いに来られるような店でありたい」。

福岡さんの和菓子への思いは海外へも。徳島市とカンボジアの高校生が協力しお菓子を作るプロジェクトにも参加しています。「カンボジアに行つて、生徒に砂糖の使い方など、和菓子の基礎知識を教え、さらに特産品であるヤシ砂糖を使った蒸しまんじゅうを商品化し、お土産品にしようとみんなで頑張っています。目標は2020年の東京オリンピックでカンボジア選手団にお菓子を提供できるようになると。夢は大きいです(笑)」。

「小学校の出前授業にも行きますが、あんこを食べたことがない

「さあ、赤飯が蒸し上がる時間です!」と言われ、厨房に移動しました。まさに今、蒸し上がったばかりの赤飯が湯気をあげています。ほのかに漂う小豆の香り。鳴門市では赤飯はお祝い事や日々の主食として親しまれ、ごま砂糖をたっぷりつけて食べるソウルフードでもあります。

カンボジアで和菓子作りを教える福岡さんと、熱心に和菓子作りに取り組む現地の高校生たち。



「お年寄りや子どもたち、地域の人たちに喜んでもらえるように。生菓子もどら焼きも赤飯も用意して。町にあるとほっとする。これからもそんな和菓子屋でありたいと思っています」。



最高級の砂糖、 阿波和三盆糖でつくる 干菓子や工芸菓子。

芋も砂糖も地元産。
数年かけて開発した
自信作です。



旬のなると金時と阿波和三盆糖で炊き上げたあん。職人の手によってひとつひとつ手作り。あっという間に、芋の形に変身!



「形がきれいすぎる」と
師匠に言われます。
まだまだですが、
和菓子、楽しいです!

和菓子職人12年目の榎浦菜津美さん。より自然の芋に近い形ができるよう修業に励んでいます。

なると金時そのままの 形、色、味わいの 和菓子「鳴門つ娘」。

鳴門市が誇る特産物、なると金時を原料に使ったお菓子はたくさんあります。なかでも、芋の形をそのまま縮小し、見た目もそっくりな和菓子が鳳月坊の「鳴門つ娘」です。さっそく、工房におじゃましました。早朝から炊き上げた小口サイズのあんがケースにびっしりと並んでいます。鳳月坊の主人、谷崎勉さんがそれを一つ

阿波和三盆糖とは、徳島県板野郡が発祥とされ、およそ250年の歴史を持つ最高級の砂糖。谷崎さんは、大阪で10年間修業した後、鳴門で和菓子屋として独立しました。「地元和三盆糖と出会い、その風味に惚れ込んで、その砂糖筋でやって来ました」と語ります。

つまみ、わずか3秒ほど手を動かすと、なると金時の形ができあがりました。「もう一度、お願いします!」はいはい、何度でも。毎日、何百個も作っていますから(笑)。

なると金時と和三盆糖で炊き上げたあんを成型した、シンプルな「鳴門つ娘」は、観光庁が主催する「世界にも通用する究極のお土産」に選定されています。

創業45年の鳳月坊が小売店を開業したのはおよそ10年前。それまでは阿波和三盆糖(あわわさんぼんとう)を使った和菓子を全国の菓子店に販売する卸業者でした。



芋らしく仕上がっているかを入念にチェックし、袋詰めをします。



阿波和三盆糖の風味を生かした、多彩な干菓子



何百種類もある型は木型職人による手作り、店の財産。原料を型に押し、笥(へら)でしごく作業を繰り返し、固めていきます。

見ていて
わくわくする
干菓子ワールド！



ひとつひとつ
丁寧に箱に
詰めていきます。



鳥も花もみんな
食べることができる
お菓子だったんです！



クマタカが止まる松の木。その葉や花には熟練の技が駆使されています。



さらに納得のいく
作品を目指し、常に挑戦する。
大きな舞台での賞も
励みになります。



クマタカの羽1枚1枚の繊細で鋭い表情や色合い。和菓子の持つ限りない可能性を感じます。

地元の最高級の
砂糖を使い
全国に発信

茶道では生菓子はもちろん、干菓子もかかせません。鳳月坊では、何百種類もある昔ながらの木の菓子型に、和三盆糖を押し、手と笥(へら)を使って、多彩な干菓子を作っています。

「阿波和三盆糖は日本の和菓子界でトップの品質を誇ります。徳島県内の製糖所がサトウキビの絞り汁を煮詰めて樽で寝かせ、精製したものを仕入れています。その和三盆糖に、水分や色粉を独自の配合で加え、木型に押しして打ち出したものを乾燥させて作ります」。

さまざまな形をした小さな干菓子を小箱に詰めていく手早い作業は、見ていて惚れ惚れします。鳴門の特産品であるレンコンの輪切りや、大塚国際美術館のミュージアムショップで人気の、画家ムンクの「叫び」の顔を型取った干菓子も作っているそうです。伝統を守りつつ新しい風を自在に取り込む和菓子の世界。鳴門で作られた干菓子は全国に発信され、お茶席はもちろん、お土産や手土産品として愛用されています。

和菓子技術の極み、 工芸菓子の世界

自然をとことん観察し、
和菓子で表現する

案内された工房の2階の光景には息をのみました。コウノトリが舞い飛び、ハスの花が咲き、雄大な姿のクマタカが獲物を狙う。これらがすべて食べられる和菓子でできているのです。工芸菓子と言われ、和菓子の技術を競う最高部門でもあります。谷崎さんは修業時代、菓子博覧会で出会い、

衝撃を受けたそうです。和菓子の原料作りでの工夫、絵画的、彫刻的な要素も必要とされる、まさに総合芸術です。松にクマタカを組み合わせた作品は、2017年に三重県で開催された「第27回全国菓子大博覧会」の工芸菓子部門で名誉総裁賞に選ばれました。菓子職人にとっては最高の栄誉とされています。

「仕事の合間に制作するので、大作は3年くらいかかることもあります。タカの獲物を狙う迫力と躍動感を表現したくてね。こちらも戦う気、満々(笑)。納得がいく作品をと挑戦しています」。

松葉や苔、蓮の葉脈、山桃の実……常に自然を観察し細部の表現にこだわるのは、やはり和菓子職人ならではのなのでしょう。

「最近では製菓学校の若い人たちも工芸菓子に興味を示し、コンテストなども毎年、開かれています。日々のお菓子も、工芸菓子も、鳴門から和菓子を発信していきたいですね」。



和菓子職人10年の濱田俊和さん。「何種類もの干菓子を作る繊細な作業は気がぬけませんがいらいがあります」。



時代に合わせて 変化し続ける ここにしかない味。

橋を渡って
県外からもお客さんが
来てくれるのが
嬉しいです!

受け継いだからには
覚悟を決めて。

いつけん時代劇に出てきそうな白壁の店舗は、ことらや三代目社長・西田善彦さんが切り盛りする和菓子屋です。「昔は風呂屋をしていたんですけど、水道がなかった時代、水を運んでくるのが大変で辞めたんです」と、どこからか当時の写真を持ってきて語って下さったのは、善彦さんのご両親、二代目・陸太郎さんと佐代子さんご夫妻です。もともと和菓子屋をはじめたのは祖父の善三さん。この時代からあん巻は人気の看板商品で、現在まで受け継がれています。

偶然、祖父の名前を二文字つけてもらった次男の善彦さんが、後を継ぐことになったのも「運命なんやろね」と陸太郎さん。手ぎわ良くあん巻を焼く善彦さんは「次の時代につないでいくために、自分でできる事を精一杯していきたくないと思いました」と三代目の覚悟を語ってくれました。

ひとつひとつが 自分の分身のように。

四代目になる息子さんは、現在、県外で修業中です。「息子には店をこれ以上大きくせんといてくれって言うてます」と善彦さん。店が大きくなることは良いことだと思っていたので驚きで

す。大勢スタッフがいるので、たくさんのお菓子が作られ、自分の目を通らずに商品になってしまいうことを心配しているそうです。「ひとつひとつを大切に、自分の分身を作っていくような気持ちでやっています」と話す善彦さん。伝統の味を大切に守り続けているのかと思いきや、「どんどん変えていっています。あん巻も昔は、和三盆とか入ってなかったんです。時代に合わせて変えていかんと消滅してしまいます」と言います。そんな思いが、旬の果実の入った大福や自家製フルーツソースを使ったおしゃれな生菓子といった、和と洋の境界を超えた新商品を次々と生み出す原動力になっているのでしょう。

北海道産の小豆で作った粒あんを挟みこむ二代目の西田陸太郎さん。和菓子をやって60数年、大ベテランです。



温めた銅板の上にあん巻専用の流し器で生地をのぼす善彦さん。朝8時から焼き立てを求めて買いに来られるお客さんもいます。



お客さんから御指名がかかるほど、評判のいい三代目若おかみの西田左知さん。



お祖母ちゃんからお孫さんまで、一緒に買い物に来て好きなものを選んでもらえるお店を目指しています。



どら焼きの生地をこんがり焼く石本賢士さん



和三盆ロールの生地を混ぜる輝尾真紀さん



一つずついちご大福の袋詰めをする原田由美代さん

ことらやの人気商品。左からどら焼き、いちご大福、あん巻。中身もパッケージも、時代に合わせて変化させています。



体験
Experience



粘土じやないよ、
作って食べられる
練り切り和菓子。



春木先生に
お礼を言ってから
みんなで試食
します!

本当に食べられるの?
不安そうな子どもも一
口食べて「おいしい
〜」「ほっぺが落ちそ
う」と大喜び。



完成した赤色の練り切りに歓声をあげる「うみ組」さん



真剣に鬼の作り方を聞く「つき組」さん



みんな真剣、 個性豊かな鬼たち。

今回は、お茶会の和菓子と同じ練り切りを使い、年長さんが和菓子作りに挑戦しました。長栄堂の春木さんは、これまで小学校を中心に体験授業を行っているのですが幼稚園では初めてです。「子どもたちが思ったより真剣に、集中して作っていたので驚きました」と春木さん。子どもたちに囲まれ、白あんともち粉を使った色とりどりの練り切りで手際よく鬼の顔を作っていきます。

まず、赤色の練り切りを平らにして、白あんを包みこんで丸めます。三角べらで口をつけ、黄色の練り切りでキバとツノを作ってつけ

**季節の和菓子で
本格お茶会。**
鳴門市立岩にある精華幼稚園では、毎年11月ごろにお茶会が開かれています。畳を敷きつめ、赤い布を広げ、茶道の先生に来てもらい、年長さんは本格的に薄茶(おうす)でいただきます。園長の榎理恵(たるりえ)先生は、「正座やお礼の仕方まで、みんな気を引きしめて真剣にしています」とその時の子どもたちの様子を話して



「見せて見せて」と子どもたちにお願ひされ、完成した鬼を披露する長栄堂菓舗の春木浩良さん

くれました。礼儀作法を学び、日本の伝統に触れるいい機会になっているそうです。
地域との連携ということでも、近所の長栄堂菓舗さんに頼み、お茶会では園児全員が季節の和菓子も一緒にいただきます。後ほど、長栄堂四代目の春木浩良さんにお話を聞いたところ、お茶会はまだ20年近く続く精華幼稚園の伝統行事で、お手伝いの保護者の方を含め、120個くらいの上生菓子を毎年届けているそうです。



白あんを中に押し込んで、鬼の顔の練り切りを作る子どもたち



表情豊かな
鬼の顔。
みんな違って
みんないい。

鳴門の名店いろいろ

和菓子でおもてなし

当店の
オススメ
なると金時



泉菓舗
住所 撫養町黒崎宮津77
電話 088-686-2707
定休日 不定休
営業時間 8:00~18:00

当店の
オススメ
うず焼



うず庵
住所 撫養町畜田字大堤82
電話 088-678-6352
定休日 ※営業日 日曜、祭日
営業時間 10:00~17:00
(売り切れ次第終了)

当店の
オススメ
カフェオレ
大福



菓匠孔雀
住所 撫養町南浜字東浜563
電話 088-685-3030
定休日 水曜日(祝日は営業)
営業時間 8:00~18:30

当店の
オススメ
あん巻



ことらや
住所 撫養町黒崎字松島234
電話 088-685-1265
定休日 水曜日(祝日は営業、翌日休み)
月1回不定休
営業時間 8:00~18:00
P9~P10に記事掲載

当店の
オススメ
初霜



長栄堂菓舗
住所 撫養町林崎字南殿町58
電話 088-685-2410
定休日 日曜午後
営業時間 8:00~18:00
P13に記事掲載

当店の
オススメ
鳴門饅頭



鳴門堂
住所 撫養町弁財天字三ツ井丁60
電話 088-686-3089
定休日 無休
営業時間 8:00~19:00

当店の
オススメ
阿波ういろ



菓舗仁木
住所 瀬戸町明神字下本城261
電話 088-688-0148
定休日 不定休
営業時間 8:00~19:00

当店の
オススメ
上生菓子



菓舗ふくおか
住所 撫養町南浜字蛭子前東86
電話 088-686-2626
定休日 第2・3・5木曜日、元旦
営業時間 8:00~19:00
P1~P4に記事掲載

当店の
オススメ
鳴門っ娘



和庵 鳳月坊
住所 撫養町小桑島字前浜84
電話 088-685-6101
定休日 日曜日、祝日の午後
営業時間 9:30~18:00
P5~P8に記事掲載

当店の
オススメ
たい焼き



藪内平和堂
住所 撫養町南浜字蛭子前西3-6
電話 088-686-4351
定休日 不定休
営業時間 7:00~売り切れ次第終了

あんを生地に包み込む、籠(へら)包みの作業。熟練の感覚で同じ大きさのものが次々と出来上がっていきます。



和菓子の
いいところを
もっと伝えたい。

インタビュー
04
Interview
長栄堂菓舗



あんを詰めたかりんとう饅頭をせいろに並べ、ポイラーで10分ほど蒸し上げると、元の1.5倍ほどふくらみます。

戦前から使っていた木型などを飾った店内。壁には和菓子作りの授業を体験した子どもたちからのメッセージが貼られています。



子どもたちの
交流が宝物。

目の前に妙見山のお城が見える撫養街道沿いにある長栄堂菓舗。四代目の春木浩良さんがリフォームしたという店内には、アンティークな和ダンスを陳列棚として配置。初代が考えた「初霜」や組合で共同開発した和菓子に交じり、洋菓子も並んでいます。「昔は洋ケースがあつて洋菓子も売ってたんです。鳴門で最初にチョコレート販売したのもうちです。クリスマスはケーキも作ります」と手際よく、かりんとう饅頭を作りながら話され

る春木さん。あつという間に黒糖入りのおまんじゅうが蒸し上がります。そのまま食べても美味しいのに、それをさらに2日ほど乾燥してから揚げるそうです。このひと手間で食感が違ってくるそうです。

春木さんは高校を卒業して東京の専門学校で学んだあと、都内の和菓子店で修業をしました。和菓子作りを学ぶのは和菓子屋の息子さんが多い中、女性で和菓子を学んでいた奥様と知り合い、結婚。「妻を都会から鳴門に連れ戻るのが今まで一番苦労しました」と照れ笑う春木さんです。和菓子職人の奥様と一緒に、体にいい小豆や厳選した材料を使い、商品作りから販売まで、すべてを手掛けています。

毎年、林崎小学校の2年生の子どもたちに和菓子の授業を行っています。最初は質問に答えるだけでしたが、それではつまらないと実演や実習を追加。「鳴門には撫養街道を中心に和菓子の文化があります。和菓子の健康にいいところをもっと子どもたちに教えてあげたいです」と春木さん。子どもたちの交流を通して、和菓子の良さを鳴門から発信し続けています。

取材にご協力いただいた店舗を掲載しています。

取材協力/長栄堂菓舗 鳴門市撫養町林崎字南殿町58 電話 088-685-2410