

【交叉点】日の本穀粉 130 周年、記念講演会での“感動”

○…日の本穀粉(株) (黒田寛社長) の創業は 1887 (明治 20) 年。兵庫県で始まった。それから歴史を積み重ね、今年が創業 130 周年の年だ。食品メーカーの中でもかなりの長寿といえる。しかし、穀粉メーカーの取引先は和菓子屋さん。黒田社長は社内で「お客さんのところに行って『130 周年を迎えました。私は 4 代目です』なんて話題にさせていただいたけど、300 年以上経っていて、十何代目の当主さんが当たり前にいるんだよ」と話していたそう。何年経ったら老舗という基準があるわけではないが、和菓子という文化が連綿と受け継がれてきたことを感じる。

○…去る 11 月 9 日、同社は日本菓子専門学校で「130 周年特別和菓子講習会」を開いた。講師は東京・茗荷谷の一幸庵の店主・水上力さん。水上さんは京都、名古屋の名店で修業した後に独立した。「一幸庵はその日のうちに作った和菓子を、その日のうちに売り切り、その日のうちに食べてもらえるお店。昔ながらのスタイルで、今では和菓子屋さんの理想の形といえるのではないか」(同社)。また、外務省が海外に日本の文化を発信する事業「日本ブランド発信事業」の海外派遣専門家としても活動。1 月 22~30 日にはデンマーク、チ

ェコ、ハンガリーにて現地のお菓子の専門家に向けて和菓子を紹介した。

○…その水上さんが講師として活動するのは滅多にないこと。「130 周年特別和菓子講習会」には全国から 90 名以上の“猛者”とされる和菓子職人が集まった。通常のと菓子講習会にはレシピがある。上新粉 100g、砂糖 80g…。分量が決まっているのが当たり前だ。しかし、水上さんはその日の天候、気温、客足を考え、必要な材料を必要な分だけ使用する。その匠の技に全国の和菓子職人が触れた。一幸庵の名物「わらびもち」の餡を餅で包む機会もあった。

○…「講習会の後に直筆の手紙を 5 通ほどいただきました。どれも『感動した』との言葉をいただいています。会場の皆さんがそうだったと思います。ありがたい講演会になりました」(同社)。

○…テレビ番組「情熱大陸」や書籍「IK KOAN 一幸庵 72 の季節のかたち」(青幻舎)などで水上さんをご存じの方も多いかもしれない。もし、その和菓子をまだ食べたことがなければ、一度は口にしてみるべきだろう。茗荷谷に猛者を感動させる匠の味がある。