

本格「和菓子」づくりを身近に



もうすぐ5月。こんなにかわいいのも作れます



そろそろ山に咲き始めます。藤の花

色鮮やかな和菓子を自分の手で

「ここ「和菓子工房 小立神」では、本格的な和菓子「練り切り」の製作体験ができます。和菓子をお自分の手で作れるということで、地元をはじめ県内外から月に約20人が訪れるといいます。「練り切り」は、白あんに砂糖を加えた練り切りあんを主原料とする生菓子。季節の花や風物詩などをかたどった細工がほどこされ、お茶席などで振舞われることから、皆さんにもおなじみではないかと思えます。

「1日1組限定ですが、お持ち帰りいただく季節の練り切り6個を2時間かけて作ります。その後は、この景色と和菓子、抹茶をゆつたりと召し上がっていただきます」と話すのは、この工房を営む石井洋子さんです。

退職後の挑戦

県職員として働いていた石井さんは退職後、地元八神の山の中で田舎ツーリズムの流れに乗って「和菓子作り体験」を始めました。

「始めて3年になりますが、きっかけは一言では言えない、たくさんさんの細かな事情や想いの結



石井さん。三角棒で模様をつけていきます

び付きでした。

農業普及員として毎日忙しく働いていましたが、退職後は何もすることがなく時間を持て余していました。また県職員以外の経験もなかったたので他の経験を試みたかったですし、地域活性化や田舎からの情報発信など、口にしていただけを実践したいと思っていました。そういった内面の思いに加えて、両親の介護、農地や家屋を守ること、近所付き合いなど外側の事情もありました」と石井さん。

石井さんは、和菓子作りを始めて、限りなく世界が広がったと言います。

「第一は、お客さま。初めての体験にとっても喜んでいただき、どの方も窓を開けた車の中から何回も手を振って帰られます。お友達に宣伝していただき伝言ゲームのように口コミで広がっていききました。リピートで来ていただいている団体もあります。

第二は、和菓子の研鑽のため始めたフェイスブックとインスタグラム。県職員OBの方ともつながっていますが、これまでお付き合いのなかった世界の方との

本格「和菓子」づくりを身近に

和菓子工房 小立神

頓原の町から県道頓原八神線を三瓶方面へ約10キロ。川を渡った先の谷あいには、この辺りでは珍しい、軒下に柱のある大きなお宅があります。今月は、自然の中で和菓子の製作体験ができるということ、ひそかに話題となっている飯南町八神の和菓子工房を紹介します。

交流も始まりました。またいわゆるインスタ映えですが、きれいな写真を撮るために、「眼レフカメラを購入し、六道湖の夕陽も投稿するようになりました。すると、アマチュアカメラマンの友達ができ、誘われて次の世界へと連想ゲームのように広がっていききました。

第三は、知られざる能力の発見です。1.5ヘクタールの農地と1.5キロの道路の草刈りをしています。最初は戸惑いましたが、割と上手で、今は達成感のある楽しい作業です。昨年の夏、あの猛暑の中を朝4時〜7時、夕方6時〜8時まで5時間刈ったのですごくやせました。でも、あんまり無理はできませんね」

石井さんは、農業普及員として働いていたこともあって、しゃべることが得意で話すことが好きだったといいます。「今まで人生で培ってきたことをベースにして、それを生かして、ちょっとアクセントを加えてみました。私にとつてのアクセントがこの「和菓子作り」でした。年を考えてあまり無理をしないよう、楽しみながら里暮らしを続けていきたいと思っています」

- 1.今日は、桜の練り切りをみんなで作ります
- 2.これも練り切りです。まるで本物の里芋
- 3.どうやって作るのかな？
- 4.三角棒の使い方を教えてもらいます

