

92 第37回：和菓子イベント

香港は東京、ニューヨーク、ロンドン、シンガポールなどと並んで世界でもトップクラスに不動産価格が高い。標準的な住宅でも世帯の平均年収の19倍の価格だという。今年に入ってから不動産価格の低迷を伝えるニュースが増えているものの、売り出されるマンションはまだ高額物件ばかりだ。

香港島の中心街に程近い天后（ティンハウ）に3月完成した「ザ・パピリア・ヒル」もそういった高級マンションの一つだ。不動産開発、建設、バス、フェリー、通信、ホテル、デパートなど多彩な事業を展開するニュー・ワールド・ディベロップメントが開発し、一番安い55平方メートルの物件でも2億円以上である。2階部分のオープンデッキには枡野俊明（ますのしゅんみょう）氏による日本庭園と、庭園を望むように池淵孝一郎（いけぶちこういちろう）氏デザインのクラブハウスが配置され、厨房付きのパーティスペースもある。駅からわずか5分とは思えない落ち着いた空間だ。

その「ザ・パピリア・ヒル」のクラブハウスで4月18日から24日まで、和菓子をテーマにしたイベントが開かれた。パーティが200人規模2回、100人規模1回、和菓子作りワークショップがメディア向け2回、一般向け2回と、本格的なものだ。3月中旬に香港のイベント会社から桜をテーマにした和菓子イベントについて打診があり、以前、香港での見本市に参加した東京フード（佐野市）の塚越将童（つかこししょうどう）常務に相談したところ、短期間にもかかわらずフラッグ（佐野市）、深澤製館所（栃木市）と協力を得て実現した。

イベントで使う「桜練り切り」「桜餅」「桜最中」「桜どら焼き」「桜ゼリー」の5品の仕様を決め、500人分を製造、特注品のケース調達、香港への輸出という作業をわずか2週間でこなしたフラッグの唐娜嘉（とうなか）さんの手際には改めて驚かされた。

ワークショップの講師には深澤製館所の加藤春吉（かとうはるきち）さんが来てくださった。加藤さんは和菓子職人歴43年のベテランで、日光東照宮への献上品も製作している。桜の花びらをモチーフにした練り切りのプログラムを用意し、使用する餡も香港向けに甘さを控えたものにしてくださった。また、塚越さんと唐さんもサポート役として練り切りの作り方を勉強し、参加していただいた。

今回のイベントを通じて、甘いお菓子は苦手とされる香港人にも、和菓子の魅力が十分に伝わったのではないだろうか。こうしたことができる企業の存在が「フードバレーとちぎ」を推進する本県の食の魅力となるだろう。



【香港の和菓子作りワークショップで講師を務める加藤さん（右から3人目）とサポートの唐さん（右隣）】

間山憲一（まやま・けんいち） 1992年県庁入庁。経営支援課、国際課などを経て日本貿易振興機構（ジェトロ）に出向。4月から現職。宇都宮市出身・46歳