

とちぎマイスター「菓子製造（和菓子製造作業）」の技能の例

和菓子一般、上菓子（煉切・薯蕷）の製作

かわまた かずひろ
川又 和博

宇都宮市 在住

和菓子処 柏屋 (TEL 028-633-6759)



日本の四季の美しさを菓子で表現

（現在の仕事）

餡煉り作業は製品の味を一番左右させます。それゆえ手練り仕上げとし、出来上がりのお菓子里に冷凍処理はしません。また、専修学校では和菓子の理論・実技の指導を行っています。

（得意な分野）

一般的に「上生＝上生菓子」といわれる煉切・薯蕷饅頭・求肥など、伝統の技法を用いて各季節の特徴を表現しています。さらに、和菓子はお茶席でも大役を担っており、日本の四季の有様を表現しています。同じ題名の菓子でも素材・色・形に変化を付けることで、四季を表現することができます。

基本となる基礎知識・教養を含め、日々の作業の中で技術能力を高めよう

和菓子は何百年もの時間をかけて、数多くの先人たちの知恵・感性・技術の伝承を受け現在に至りました。限られた原材料から数多くの製菓材料が作られ、それぞれの特徴の組み合わせから多種のお菓子が生まれました。

私たちは先人たちの教えを紐解き、その知識の積み重ねの中から新しい菓子を生み出す作業をせねばなりません。

また、菓子は原材料の固まりではなく、ネーミング、包装等の作業を経て、商品というお菓子となります。そして、商品価値を高める裏の力、歴史・文学・自然・風土等の知識を深めることも私たち技術者の仕事です。

