

高松市生涯学習センター 生涯学習推進事業（センター利用促進事業）

「さぬきの高級特産品 和三盆作り体験教室～伝統工芸・菓子木型に触れる～」

を開催しました

平成29年1月17日、菓子木型伝統工芸士の市原 吉博さん、『豆花』代表で娘の上原 あゆみさんを講師にお迎えしました。



まず、講座の前半では、上原さんがコツや注意点を交えながら、和三盆干菓子の作り方を丁寧に教えてくださいました。

和三盆糖に色付けをしてふるいにかけて後、木型に詰めていくのですが、細かい細工の木型になるほど難しくなりますので注意して丁寧に進める必要があります。さらに、時間が経つと乾いてうまく固まらなくなってしまいますので、手早く作業することも大切です。

ギュッと詰め込んだら、ヘラで表面を整え、上板を外し、下板を返すと型抜き完了です。

今回は、たくさんの種類の木型を用意してくださいました。鯛や合格絵馬など時季にぴったりの木型から、蕨茸き屋根の家や福寿草のような細部まで精巧に作られているものまで様々です。



和三盆が乾くのを待つ間に、後半の部として市原さんから、和三盆の歴史や、木型ができるまでの工程など興味深いお話を、笑いを交えつつお話しいただきました。

菓子木型は時代の流れとともに衰退の一途を辿っており、市原さんは全国的にも数少ない菓子木型の制作者で、四国ではただ一人の職人です。

このような中ではありますが、木型の面白さや伝統、和三盆の良さなどのPR活動に力を注がれたことで、最近では和菓子店だけでなく、様々な企業や官公庁からも木型の依頼があり、イベントで和三盆が配布される機会も増えるなど、今まで全く縁のなかった方にも、より身近に感じることができるようになってきているようです。また、菓子木型和三盆キットは、2011年度のかがわ県産品コンクールで知事賞（最優秀賞）を受賞しています。

皆さん、きれいに和三盆干菓子ができました。

江戸時代から受け継がれてきた、和菓子に欠かすことのできない菓子木型。高松にこのような誇るべき職人がいるということ、もっと多くの方に知ってほしいと感じました。

