



『和菓子は
日本の伝統文化』

久保区 掛川 潔さん



「信州の名工」に選ばれた掛川潔さんを紹介します。掛川さんの和菓子職人歴は今年で60年目。和菓子屋を営んでいた父親を小学校入学前に病気で亡くし、中学校卒業後から東京へ修業に出ました。品川区や人形町、大田区、神田などの店を3年ごとに勤め続け、昭和41年に地元へ帰って来ました。白田町の菓子店『玉屋』に35年間勤務し、定年後から現在は、東御市田中

にある菓子店『花園』で和菓子を作っています。姉2人と妹1人の4人兄弟の3番目で、幼い頃からきんつば・金平糖・羊かんがけ・桜餅などの季節のお菓子を作る父親の仕事姿を見て育ち、母親から「お父さんの後を継いでお菓子屋さんになれ。」と言われていたので、自然とその道へ入りました。昔は1年目が大変で、洗いや配達が多く、菓子にはさわらせてもらえず、雑用などの下仕事ばかりの毎日で厳しいものでした。後輩が入って来ると、次のステップの仕事ができるようになりました。しかし、今の職人1年目は、菓子作りの基礎的なことを教えてもらうことができます。和菓子の基本は、「あんこ練り」と「包みこと」です。昔は手を使って焦がさないように「あんこ」を作りましたが、今では機械であんこを練ります。あんこは竹べらで包みますが、毎日訓練すれば個人差はあるけれど上手になります。どら焼きの皮を作る時(粉物)の粉さじ加減が難しくしかつたけれど



ど、それほど苦勞なことはありませんでした。茶道用の菓子・落雁や寒天を使った菓子の寒水、洋菓子を扱っている店では、洋菓子作りも手伝いました。お客さんから「今度のは、よくできていた。」とか「おいしかった。」と言われるとうれしくやりがいを感じました。また、自分がデザインした物や作った物が採用されて結婚式の引出菓子に使われたこともあり、印象に残っています。そういう時は、とてもうれしくやる気も出ます。生きがいとしての励みにもなります。

「今月はこういう物にしよう。」と上生菓子を1年12ヶ月分の季節感を、それぞれのアイディアを練って表現して作っています。種類はともも多いです。和菓子は、四季のある日本の伝統文化の一つです。和菓子を若い人たちに食べてもらいたい、興味を持ってもらいたい、と思っています。和菓子の職人が少ないので、ぜひとも伝統を継いでほしいです。

ご家族は、奥様と美容室を営んでいる長女さん、市内在住の次女さんご夫婦と3人のお孫さんがいらつしやいます。取材当日も素敵にデコレーションされた和菓子を見せて頂きました。75歳の現役です。編集委員 前田 和子

俳句

小諸俳句会

- 雄鶏の声ゆき渡る大旦 塩川 正
- 寄生木のゆれて樺の芽は硬し 那須野 次則
- 頬被して妻と擦れ違ひけり 工藤 貢
- パン種に葡萄練り込む初仕事 大池 知恵
- ちよろぎちよろぎ箸の先にて踊りたる 野中 威
- 初夢の底なし沼に嵌りたる 国見 敏子

短歌

小諸短歌会

- 雀等の良く鳴く初冬の日溜りに 三羽のあびる穴二つ三つ 小山 力
- 雪もなく風もなく晴れし元日の 青空を背に雪の浅間嶺 篠原 昭枝
- 母の年越えて悔いるは老い母に やり残しことあまりに多く 新保 栄子
- 霜川れし晚菊刈ればかすかにも すがしき菊の香の残り居り 佐藤 初子
- 問診の医師に「家族は」と問われし時 寂しさなどはみぬかれまいとす 山口 夏み子
- テレビでは歌会始めの時間よと 短歌の友は電話を切りたり 高橋 成子