2025 年度

SGT　活動レポート

和文化を極める!

季節の和菓子
～練り切り作りに挑戦しよう～

10 月 23 日(木)16:30 から 18:00 まで調理実習室を会場に SGT 和文化を極める!季節の和菓子～練り切り作りに挑戦しよう～か開催されました。募集定員 32 名に対し、中学生 16 名、高校生 16 名が参加しました。今年は、ステンドグラスや陶芸など中高選択者による室内で行うモノづくり系実習講座は、女子生徒で占められており、男子生徒の参加者がいないのは、残念ではありますが、今後、労働時間の規制が緩和され「働いて、働いて、働く」ことが当り前となり、これまでの「Life Work Balance」を目指した「働き方改革」の変革が進んでいくと言われている昨今、職人の技術を学ぶ実技系の講座への女子生徒の参加者が増えていることは、女性の社会進出を考える上でも頼もしいかぎりです。

さて、今回は清水区にある和菓子屋の老舗、竹翁堂の店主で和菓子職人の植手元昭さんを講師に迎え、日本の伝統的和菓子である練り切り作りを教えていただきました。練り切りは、白いんげん豆を主な材料とした白餡とつなぎとして山の芋、もち米を蒸して乾燥させ粉にしたみじん粉が使われます。それに砂糖、水飴を加え、甘味としっとりとした食感や光沢を出します。そして季節の風物詩などを表現するために生地に着色する時に食用色素を使います。今回は中に入れる餡に緑色のピスタチオを使ったものもありました。あとは職人の経験と勘に裏打された技術力です。今回は予め植手さんにご用意いただいた生地をもとに紅葉、野菊、猫の 3 つを各自作りました。生徒たちは植手さんの技術を学ぼうと木ベラを使った手裁きを熱心に見つめながら作業をしていました。植手さんのお話によると、男性の和菓子職人は減少していますが、女性の和菓子職人は増加しているそうです。この日本の伝統の美と技を引き継いでいってくれる生徒が出てくるといいですね。

作り方を教えていただきます。

本日の生地です。3 つ作ります。

紅葉、野菊、猫の見本です。

まずは紅葉から作ります。

生地を平らにします。

各テーブルでご指導下さいます。

木ベラの使い方を学びます。

職人技を熱心に学んでます。

紅葉がきれいにできました。

餡を包むのが難しいですね。

野菊の花びらを作ってます。

きれいな花びらができました。

猫を作ってます。真剣なまなざしで学んでいます。

耳の形がポイントです。かわいいアクセントす。

ほぼ完成ですね。出来栄えはいかがでしょうか。

紅葉に秋を感じます。小さい秋がやってきました。