



05 製菓技術師(和菓子)

かつて食べた味を思い、足を運ぶ和菓子店に



春は、桜もちや草もち。お彼岸になれば、おはぎと和菓子は華やかでしょう？和菓子作りは、3~5月の節句の頃が、一番おもしろいのです！団子はもちろん、大福やまんじゅう、生菓子…と和菓子を作るのが製菓技術師(和菓子)の仕事です。私は2年間の修行時代、あんこ作りから始めて、あとは先輩職人の技を見よう見まねで覚え、いきなり開業！ですから開業したての頃は5~6種類くら

いしか売る和菓子がありませんでしたが、今は30種類くらいに増えました。創業から地元のお客さんが多いけど、自分の息子世代の方々が、たとえこの町を離れても「子どもの時に食べた味が忘れられない！」と言ってお土産に買ってくださるのが、とてもうれしいです。今でも生菓子を作るときは粘土をこねているみたいで、次々とアイデアが浮かんできて楽しいです。



プロフィール **内藤 米作** ないとう よねさく

和菓子職人 47年

東京都出身。78歳。高校卒業後、石油関係の会社に8年間勤務。その後、和菓子屋で2年間のアルバイト時代を経て、現在のお店『菓味庵 おかふじ』を開業。以降、和菓子職人一筋47年。現在は二代目の息子といっしょに経営。二代目考案の<じゃがばた饅頭>はTVでも紹介され、若い女性に人気の大ヒット！川崎市菓子協議会会長。

菓味庵 おかふじ

〒211-0064 川崎市中原区今井南町428

TEL.044-733-0813 FAX.044-733-0842

活躍の場

和菓子店



仕事道具3種

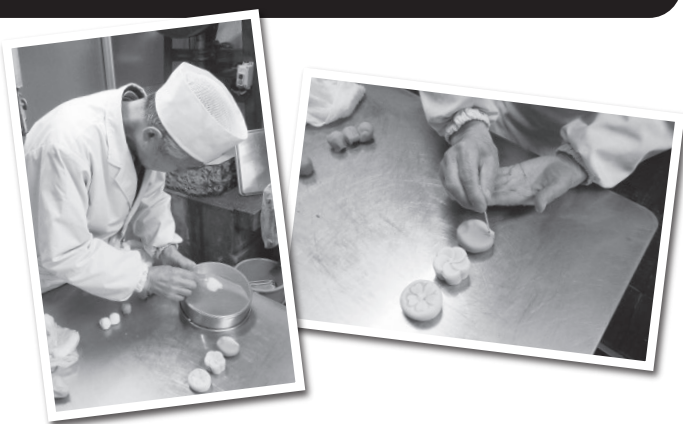
- 【餅つき器】 大福などに使う、餅を作るための道具。今では回転式のタイプは、骨董品こつとうひんなみに珍しい(写真左)。
- 【抜き型】 生菓子の飾りつけに使う、細工道具。桜・牡丹・もみじの葉などいろんな型を抜いて使う(写真右上)。
- 【金しゃもじかな] だら焼き専用。生地をオタマの部分に入れて、鉄板に流し込んで焼く(写真右下)。



職人からのメッセージ

● 製菓技術師(和菓子)という仕事内容

あずきからあんこを作ったり、生地をこねたりしながら、まんじゅうまんじゅうや餅類、季節に合わせた練りモノの生菓子、おせんべいやだんごなどの和菓子を作ってお店で売っています。製菓技術師(和菓子)としての仕事は、和菓子にとどまらず、洋菓子、パンまで作ることができます。



● 製菓技術師(和菓子)という仕事の展望

和菓子も洋菓子も大型チェーン店が多くなってきて、個人店は経営も厳しい時代です。しかし大企業にはまねできない独自の商品作りができれば、お茶と和菓子にこだわりを持つ人も多いため、人気商品も生まれ、展望も開けてくると思います。

必要資格

<製菓技術師(和菓子)>の資格は、とっておいた方がいいでしょう。今は製菓学校に通えば、卒業するまでには資格が取得できます。どこかのお店に勤務する場合は、数年の実務経験を経て、資格取得することもできます。

● 一人前になるまで

人によって違いますが、2年、長くても3年でしょうか。まんじゅう、練りものなど一通りの和菓子を作ることができるようになるでしょう。

この仕事に向いている人

手先が器用な人や、想像力のある人がいいでしょう。特に、自分でお店を経営していくのであれば、常にお客さんの気持ちを考えながら、オリジナリティのある和菓子を作っていく必要があります。アイデア満載の人が向いているのではないのでしょうか。

● 製菓技術師(和菓子)を目指す方へのアドバイス

まず、和菓子を好きになって欲しいですね。どんな仕事でも意欲は大事だけど、和菓子作りは特に同じ材料を使っても味や形が違ってくるので、それだけやりがいもあるし、おもしろみもある仕事です。人と違うものを創りたい!という意欲を持ち続けていけば、腕のいい和菓子職人になれるでしょう。