

「神戸マイスター岩崎典治さんによる季節の移ろいと和の心のお話」レポート

福谷奈々

今回は、神戸ひがしなだスイーツめぐりウィークリーイベント「神戸マイスター岩崎典治さんによる季節の移ろいと和の心のお話」に参加しました。小さい子供からお年寄りまで、スイーツ好きが集まりました。今年で 11 年目を迎える「ひがしなだスイーツめぐり」は、11 年前の震災後に活気の無くなった東灘区を盛り上げるために始まったイベントです。

本イベントで感じた和菓子の魅力を少しでも伝えられたらいいなと思います。まず、和菓子の最も魅力を感じられる点は「季節の移ろい」です。和菓子を通して、春夏秋冬を表現し、少し旬を先取りして提供されます。私はこれまで、あまり和菓子を食べる機会が無かったので、和菓子で季節を表現しているということを知りました。節句に込められた意味なども教えていただいたので、これから和菓子を食べるときが楽しみになりました。

次に、和菓子作りにおいて大切なことの一つ目は「材料」です。和菓子を構成する主な材料は、粉・あずき・砂糖です。色々な材料を使う洋菓子とは違った和菓子ならではの良さもあります。二つ目に大切なことは、「道具」です。イベント中は実際に和菓子作りを見せていただきましたが、その際に使われていた、かまぼこ板のような見た目の「千筋」という道具は、岩崎さんが子供の頃から使用している大切な道具だそうです。

そして、岩崎さんの和菓子作りに入る想いを伺いました。「召し上がっていただく方に喜んでいただき、“微笑みを作る”ための和菓子。心がくじけそうな時も、甘いものとお茶で心豊かに過ごしてほしい」という想いを込めて作られているそうです。岩崎さんは、人との繋がりの中で、「感謝・信頼・尊敬の心を忘れない」と仰っていました。職人という、堅苦しいイメージがありましたが、実際に、岩崎さんとお話をしていると、腰が低く気さくで優しい印象の方でした。このような人柄も、お菓子に表れているように感じました。

本イベントの参加者には、お昼の 3 時に毎日和菓子を食べるくらい甘いものが大好きな方や、常盤堂の美しい見た目や味に惚れ込んでいる方がいらっしゃいました。皆さん、とても楽しんでおられて、特に和菓子作りの実演での技術には驚き、とても満足して笑顔で帰られていました。

最後に、岩崎さんは、守破離を大切に、日本の和の伝統文化を引き継いでいくという使命のもと活動されています。時代の変化が激しいですが、守破離を大切に、後世へ伝え続けていくという強い意志を感じられました。私は、今回和の文化を改めて学び、守り続けていくことの大切さや、それは簡単ではないことを強く感じられました。それと同時に、こうして伝統を受け継いでくれている人に感謝の気持ちでいっぱいです。これからは、私も和の文化に関心を持ち、自分に出来ることを考えて行動していきたいです。参加前に想像していた以上に、とても楽しいイベントでした。