

KA・NO・KA

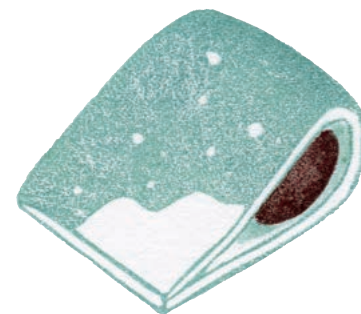
みなみ北海道の美味しいお菓子の話。

【菓の香】
2020 vol. 5

KA・NO・KA

2020 vol. 5 【菓の香】

北海道の
お菓子の歴史は
函館から
始まりました。



●函館スイーツ推進協議会は、菓子団体・企業・経済団体・行政が連携し、「函館スイーツ」を全国に発信し、認知度向上、消費拡大を図り、地域経済の発展に寄与することを目的に平成26年に設立されました。

砂糖の話。



個性豊かな
十五種のパウンドケーキ。
函館の老舗／
橋谷株式会社
よみがえる紅金時。

秋から冬へ――。
季節を辿る
二十六種の菓子



函館スイーツ推進協議会

〒041-1214 北海道北斗市東前 3-41 株式会社アキヤマ内
Tel. 0138-77-7491

<http://www.hakodate-sweets.com>



特集

砂糖

の話。

S U G A R

砂糖にまつわる豆知識。

菓子作りに欠かせないものといえば、誰もが真っ先に思い浮かべるのが砂糖だろう。私たちの生活に無くてはならない食品である砂糖。この砂糖について、少しだけお話ししたい。

砂糖の歴史を急ぎ足で。

砂糖の歴史を紐解くと、アレキサンダー大王がインドに赴いた際の遠征録に、さとうきびの栽培が記されているという

ことから紀元前4世紀頃まで遡ることになる。では、日本における砂糖の歴史はいつから始まったのか。鑑真和上が伝えたといい説や、遣唐使によって中国からもたらされた等、諸説ある。どちらにせよ当時はたいへん貴重な品であり、一部の上流階級が食用ではなく薬用としていたらしい。その後、鎌倉時代末頃から大陸貿易が盛ん

になり、砂糖の輸入も増え始めた。1543年には、ポルトガル人が種子島に上陸した際に、カステラ、金平糖などの南蛮菓子ももたらされた。

国内で最初に砂糖の製造を始めたのは、江戸時代初期の琉球(沖縄県)。長崎を窓口にわずかに入って来る砂糖はたいへん高価であり、幕府は国産化にむけ、サトウキビの作付けを全

国に奨励した。江戸中期以降には、西南日本の温暖な地域で積極的に取り入れられ、「和糖業」として広まった。

やがて明治時代に入り鎖国制度が解かれると、輸入砂糖が大量に流通し、それまでの零細な和糖業は大きなダメージを受ける。日清戦争後には台湾で大規模な工場による近代製糖業が確立、その後国内でも精製糖の近代工場が建設され、砂糖の生産がようやく本格的に整備されるようになった。

太平洋戦争中、原料となる台湾産の粗糖を国内に輸送することが困難となり、深刻な砂糖不足となる。終戦後も、その量は僅かで、昭和27年まで配給制であった。やがて戦後の復興とともに食料の流通も増え、砂糖の生産量も飛躍的に回復する。

砂糖はどのように作られる!?

砂糖の主成分は植物に含まれる「ショ糖」という物質。さとうきび(甘蔗)、甜菜(ビート)、サトウカエデ、サトウヤシなどの植物から作られる。主にさとうきびや甜菜が使われるのは、ショ糖が他の植物よりも多く



牧田富士夫
千秋庵総本家・製造部部长
千秋庵総本家

和菓子と砂糖。

当社では、作るものによってさまざまな砂糖を使い分けます。まず、和菓子作りの基本とも言えるあんこ作りには、純度が高く、すっきりとした甘さの白双糖(しろざらとう)が欠かせません。ただ一口にあんこ作りと言っても、どんな菓子に使うかによってその作り方は異なります。たとえば最中には最中の、どら焼きにはどら焼きに合ったあんこを作りますから、出来上がりの甘さの度合いを考えたり、“てり”を出すために水あめを併用したりと、さまざまな工夫が必要です。共通していることは、小豆の風味と旨味をいかに引き出すかと言うこと。これが最も重要なんです。他にも、上質な口溶けや香りのためには和三盆糖は欠かせませんし、黒砂糖も品質に大きな差がありますから、当社では沖縄・多良間島の選りすぐったものだけを常に取り寄せています。どら焼きの生地には上白糖を用いますが、これは生地に溶けやすいということの他、美しい焼き色のためです。

和菓子作りは、確かな技術と豊富な知識が求められるとても繊細な作業です。それぞれの砂糖の性質を熟知した上で、状況に応じた使い方がたいせつなんですよ。

(株)千秋庵総本家
函館市西桔梗町 827-6 TEL: 0138-85-6325

含まれていて、効率よく取り出せるからだ。現在、世界で生産される砂糖の約60%はさとうきびを原料としている。

さとうきびはインド原産のイネ科の多年草で、国内では沖縄や鹿児島、海外ではブラジルやタイ、オーストラリアなど温暖な地域で栽培されている。一方、甜菜は地中海沿岸が原産のアカザ科の植物。寒冷地でも育つことから、ヨーロッパを中心に栽培されていて、日本国内では主に北海道で生産される。

砂糖は製造方法によって色や風味が異なる。精製の過程で不純物やミネラルを取り除き、甘味成分である「ショ糖」だけ

を結晶化させたものが精製糖。一般的には色が白くてクセがなく、上白糖、グラニュー糖、白双糖などがこれに当たる。これに対し黒糖、きび砂糖、てんさい糖、和三盆など精製する過程でミネラルを分離させず、そのまま者詰めて結晶化させたものを含蜜糖という。糖分の他にもカリウムやカルシウム、鉄などのミネラル分を含み、特有の風味を持つ。

「ショ糖」の割合によって砂糖の糖度は決まる。糖度が高いほど「ショ糖」が多いということになる。また「甘さ」の感じ方は、砂糖の結晶の大きさもポイントとなる。粉砂糖のよう

な小さな結晶は、口に入れた瞬間に溶けだし、強い甘さを感じますが、白双糖や氷砂糖のような大きな結晶の場合は、口中でゆっくりと溶けるので、甘さが穏やかに続く。使用の際には、こうした特性を上手に使い分けことが大切だ。

● 昨今の健康志向の中、肥満や糖尿病の原因など、悪者にもされる砂糖だが、ストレスを緩和する効果があるという研究結果もある。いずれにしても、砂糖は私たちの食生活には欠かせないものであり、これからは長く、上手につきあっていく食品であることにちがいはない。

【さとうきび、甜菜由来の甘味料(砂糖)】

上白糖



国内で最も多く使われている。原料糖を精製して結晶化した後、最後に転化糖を加えて作られ、しっとりとしてクセがなく、甘味が強い。

グラニュー糖



上白糖よりも結晶が大きく、サラサラとした粒状の砂糖。クセのない淡白な甘さを持つ。また、菓子用や調理用、コーヒーや紅茶など、幅広く使用される。

三温糖



糖蜜をカラメル化して付ける茶色の砂糖で、黒糖やきび砂糖のようなミネラル分は含まれない。ほのかなコクと香ばしい風味がある。

黒糖



さとうきびの絞り汁を煮詰めて作られる。強い甘味とコク、特有の風味があり、ミネラル分の他、ビタミン類やたんぱく質も含まれており、栄養価が高い。

和三盆 (わさんぼん)



竹糖(ちくとう)という細めなさとうきびから作られており、口溶けがよく、上品でまろやかな風味がある。産産や羊羹などの和菓子に多用される。

白双糖 (しろざらとう)



一般的な通称名で、ザラメと呼ばれる。上白糖やグラニュー糖より粒の大きい結晶の砂糖で、無色透明、無臭で淡白な甘味が特徴。

中双糖 (ちゅうざらとう)



上記の白双糖を加熱することにより黄色をしてい。白双糖と同じ大きさとした甘さに加え、カラメル風味もある。

きび砂糖



最低限の不純物を取り除き、結晶化させたもの。ミネラルやカルシウムなどのさとうきび本来の栄養素を豊富に含む。まろやかな味わいでコクがある。

粉糖



グラニュー糖など純度の高い砂糖を粉末にした砂糖。菓子作りの仕上げなどに使用される。

氷砂糖



砂糖の中で結晶が最も大きい。溶けるのが遅いという特性を活かして、果実酒や梅シロップ、梅干しなどに使用されることが多い。

【その他の甘味料】

メイプルシロップ



サトウカエデなどの樹液を濃縮して作られる。独特の風味があり、菓子の原料として多用される。カナダの名産品として有名。

蜂蜜



ミツバチが採集した花の蜜が、巣の中で貯蔵され、熟成したもの。ビタミンとミネラル類などの栄養素を含む。味や色は蜜源植物によって大きく変わる。

水あめ



麦芽、米などの穀物や澱粉などから精製される。米水あめは無色透明、麦芽水あめはミネラル分をわずかに含む。蜂蜜に似た琥珀色をしている。

パームシュガー



ヤシ類の花序や幹の樹液から採取した砂糖。ココヤシから取れる砂糖はココナツシュガーと別の呼称が使われる。独特のコクとまろやかな甘さが特徴。

トレハロース



でんぷんを原料に作られる甘味料。甘味度は砂糖の半分以下だが、餅やスポンジ生地のパサつきを抑えたり、果物の変色を抑制するなどの効果がある。

洋菓子と砂糖。

銭谷泰仁
カロメリア・代表



洋菓子といえば一般的にグラニュー糖が多用されていると思われる方が多いでしょう。でも必ずしもそうとは限りません。職人それぞれの考え方があり、それによって砂糖の使い方も違います。その違いが店の味、個性になるんだと思います。私の店の場合、上白糖をよく使います。たとえばケーキのスポンジ生地には上白糖とトレハロースを併用しています。上白糖を使うことで、焼き上がりにしっとり感が生まれます。ただ糖度が強いのトレハロースで甘みのバランスをとります。生クリームにはグラニュー糖、これはすっきりとした後味のため。クッキーなどの焼き菓子にも上白糖を使うのですが、グラニュー糖と比較して焦げ色がつきやすいという問題もあり、焼き時間等に注意も必要です。他にもメイプルシロップやハチミツを風味づけに使ったり、黒糖を使う場面もあります。粉糖は仕上げに使うのはもちろんですが、チョコレートにも使用します。砂糖とひと口に言ってもさまざまな種類がありますから、状況に合ったものを選択し、時には併用したりと、お客様に喜んでもらえるよう、日々試行錯誤を繰り返しています。

sweets café カロメリア
函館市鍛冶1丁目48-29-1 TEL: 0138-32-5060

『天下糖一プロジェクト』って何？

砂糖の原料となる甜菜(ビート)。国内では、ほぼ100%が北海道で生産されている。ただ、近年は安価な加糖調製品や異性化糖・高甘味度人工甘味料の需要が増え、甜菜の消費量が減少傾向にある。そんな状況の中、砂糖に関する正しい知識の発信と、砂糖の消費拡大・イメージアップを目的に、J Aグループ北海道と生産者が協力し、スタートしたのが『天下糖一プロジェクト』。公式サイトでの情報発信やYouTubeでの動画配信などで、その活動の様子を見ることができる。

砂糖に甘くない時代だから。



<https://tenkatoitu-project.jp/>

個性豊かな 十五種のパウンドケーキ。

パウンドケーキは、そのシンプルさゆえに素材の味と作り手の技術がストレートに伝わります。また、ドライフルーツや木の実、チョコレートを練り込んだりと、店それぞれに、工夫をこらした個性が際立つお菓子です。

ケーキ・フリユイ・カラメル
〔函館風月堂〕



國稀吟醸酒粕ケーキ
〔末廣軒〕



ピエスケイク
くるみオレンジ(右)
マロン(左)
〔Sweets café カロメリア〕



森の実パウンドケーキ
〔ザ・ランド・オブ・ドリームズ〕



西洋カステラ
エゾ・マテリアル
〔シュエットカカオ〕



そば屋のパウンドケーキ
甘納豆(右)
いちじくと抹茶(左)
〔そばと酒粕木町三貞〕

ブレインのカトリカール(上)
ブラウニーシヨコラ(右下)
くるみチョコ(左下)
〔レビューブラン〕



学生たちがつくる 「恩師に贈るパウンドケーキ」

市内柏木町にある函館短期大学付設調理製菓専門学校では、毎年夏に、その春に入学した学生たちが高校時代にお世話になった恩師のために、パウンドケーキを自分たちの手で作り、それぞれラッピングにも工夫を凝らして贈る、ということを授業の一環として行っている。

「これが始まったのは、もう10年以上前のことです。もうすっかり我が校の伝統となりました。地元出身の学生はそれぞれ自分たちの出身校へ行って先生へ直接手渡し、遠くからやって来た学生は郵送します。みんな緊張しながらも一生懸命で、たいへん喜ばれているようですよ」(製菓担当の専任教員・小川一彦氏)。



ソーフケーキ
〔五島軒〕



レモンケーキ
コーヒークッキー
〔函館美鈴〕

M E M O

パウンドケーキとは、イギリス発祥で、小麦粉・バター・砂糖・卵をそれぞれ1ポンドずつ使って作ることからこの名がつけました。現在はそれぞれの作り手によって、さまざまなレシピで作られていますが、国内では、基本的に小麦粉・バター・卵・砂糖を混ぜて作った生地を型に入れ、焼き上げたものを総称して「パウンドケーキ」と呼んでいます。

菓子文化にも貢献する、 食品卸の老舗。

橋谷株式会社 函館市海岸町

明治28（1895）年、初代・橋谷巳之吉によって創業した橋谷株式会社。現在まで業務用食品卸売業や倉庫業、不動



産業を行っているが、第二次世界大戦前までは本社登記のある神戸を拠点に海運業も行って来た。そのスケールは旧満州を含み、当時の日本国内の物流を自社の航路で担うという壮大なもの。なお、長く函館に暮らす人々の中には、屋号の『大●（ダイボシ）』から同社を『ダイボシさん』と呼ぶ者も多い。所有していた6隻の船舶も『大星丸』と名付けられ、道内外へ広く商売を発展させる一方で、その存在は愛着と共に街の中へも深く浸透している。

さて、長らく食品卸売業を行っている同社。扱っている食材にはさまざまなものがあるが、製糖メーカー及び北海

かつて、荷物の輸送手段は貨物船から船に沖取りのち、倉庫へ搬入するのが主流だったが、同社は函館駅より専用岐線を敷き、貨車より直接荷物を搬入していた。写真はその岐線があった頃のもの。



道特有の『ビート』を材料とする砂糖メーカー、そして小麦粉メーカー、食用油脂メーカー等、国内有数の企業の特約店として、一世紀以上にわたり食文化を支えてきた。そしてそれは菓子業界も然り。砂糖や小麦粉、油脂といった原材料に欠かせない食材は、函館の和菓子・洋菓子文化の発展にも長らく貢献している。ご覧の主な写真は、その歴史と共に歩んでいる同社の営業倉庫の様子。現在使われているものは、昭和2（1927）年に建てられたもので、



倉庫内、床に見えるレールは倉庫間をトロッコで移動していた時代の名残。

（写真下）趣ある倉庫の風景は1983年公開の映画「居酒屋兆治」で、主演の高倉健が自転車を漕ぐシーンのロケ地にも採用されている。



面積1900坪の中に10の倉庫を保有。小麦粉や砂糖、食品問屋取扱商材のほか、保税倉庫として、また、低温管理の設備も整っていることから、米やワイン等の保管にも利用されている。その一方では、歴史ある風情と鉄筋コンクリートの趣が好まれ、CMやミュージシャンのPVなど、映像作品の現場に使われることも少なくない。

今年で創業から125年となる橋谷株式会社。近年は不動産業も含め、地域貢献の取り組みにも注目が集まっている。



大町の橋谷邸に残されている、製粉メーカーの風袋など。



倉庫部門を担当する阿部さん。ダイボシマークの入ったTシャツがユニフォームだ。



会社社屋に掲げられた、橋谷株式会社の半纏（はんでん）。なお、同社は現在4代目の橋谷秀一さんが代表取締役社長を務めている。



橋谷株式会社
函館市海岸町 22-10 0138-41-1211





はさみ菊 (紫)
[木古内の坊 孝行餅本舗 末廣庵]



はさみ菊 (白)
[木古内の坊 孝行餅本舗 末廣庵]



梅に鶯
[千秋庵総本家]



紅梅
[千秋庵総本家]



紅葉 (くれは)
[千秋庵総本家]



すすき野
[御菓子処 ひとつ風]



桔梗
[御菓子処 ひとつ風]



みのり
[御菓子処 ひとつ風]



夕やけ小やけ
[御菓子処 ひとつ風]



はさみ菊 (橙)
[木古内の坊 孝行餅本舗 末廣庵]



松茸
[御菓子処 ひとつ風]



もみじ
[御菓子処 ひとつ風]



秋なす
[御菓子処 ひとつ風]



藪柚子
[和創菓ひとひら]



宮の鳩
[和創菓ひとひら]



茜空
[和創菓ひとひら]



柿
[きのした菓子舗]



菊
[きのした菓子舗]



秋色
[きのした菓子舗]



山茶花
[和創菓ひとひら]



オバケ
[和創菓ひとひら]



若栗
[菓子処 龍栄堂]



桔梗
[菓子処 龍栄堂]



秋桜
[菓子処 龍栄堂]



夕焼け
[菓子処 龍栄堂]



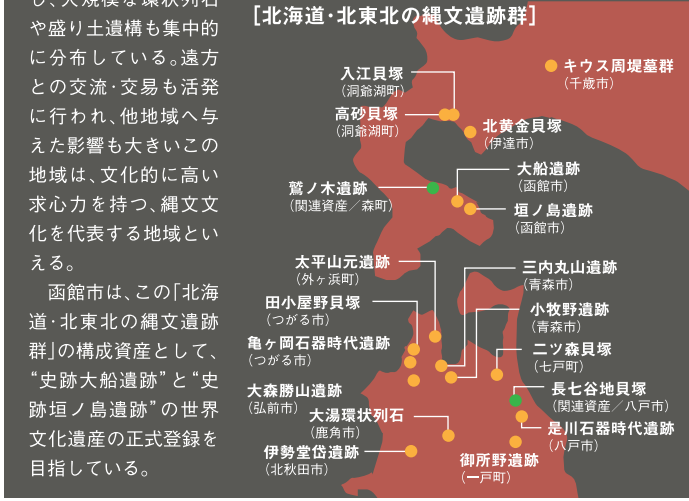
菊
[きのした菓子舗]

秋から冬へ 季節を辿る 二十六種の菓子

さまざま技法で季節の移ろいを表現する——
伝統ある和菓子の中でも、
特に上生菓子は、視覚的に味わう楽しみがあります。
さあ、目にもおいしい色とりどりの姿を、
手のひらにのせて、どうぞ召し上がれ。

「北海道・北東北の縄文遺跡群」を世界文化遺産に。

津軽海峡を挟み、北海道南部と北東北は、縄文文化全般を通じて同一の文化圏を形成してきた。“津軽海峡文化圏”とも呼ばれるこの地域では、世界最古級の土器のほか、日常生活した生活道具に加え、精神性・芸術性に富んだ土偶や装飾品などが数多く出土し、大規模な環状列石や盛り土遺構も集中的に分布している。遠方との交流・交易も活発に行われ、他地域へ与えた影響も大きいこの地域は、文化的に高い求心力を持つ、縄文文化を代表する地域といえる。



函館縄文スイーツ



「縄文スイーツ」で、世界遺産登録を応援したい。

北海道・北東北の縄文遺跡群」の世界文化遺産の登録を目指す函館市の取組みを、函館市や近隣の住民はもちろん、来函される観光客などおおいの方に知っていただき、その気運を高めよう

と、函館スイーツ推進協議会では、会員店に呼びかけ、縄文文化をテーマにした「縄文スイーツ」の商品開発をすすめている。中空土偶をモチーフにしたり、くるみや栃の実、山ブドウなどの木の実や果物を

使用したりと、各店がさまざまな工夫を凝らした楽しい菓子が出来始めている。各店で見かけた際は、是非お買い求めいただきたい。

HAKODATE SWEETS INFORMATION

北海道は豆王国。たとえば年間約6万トン生産される『小豆』は、その9割が北海道産。主産地は十勝地方であるため、意識する機会は少ないかもしれないが、日本伝統の和菓子を支える豆は身近な場所が要となっている。

「いんげん豆」も同様に、国内生産のほとんどが北海道だ。その起源は開拓使によってもたらされたとされ、道南でも古くから栽培されてきた。そしていま、このいんげん豆のひとつで長らく、幻の豆と呼ばれていた品種の復活に注目が集まっている。

それは、江差町の4つの業界(商工業・農業・水産業・林業)が一体となって町の活性化に取り組み「一×二×三業懇話会」発のプロジェクト。道南でいんげん豆を使った和菓子といえば五勝手屋本舗の羊かんが筆頭だが、同店の150周年の節目に、半世紀ほど前まで原料にしていた『紅金時』を復活させ、かつての味を再現した羊かんをつくりと取り組んでいる。

紅金時は、病気に強い品種の普及によって現在ではほぼつくられない、幻となったが、それまでは道内で広く栽培されていた豆という。復活にあたって使われたのは、

道立総合研究機構中央農試が保存していた種と、江差町越前町の元農家・木下喜美さんが「五勝手屋の豆」として保管していた紅金時。なお、木下さんの紅金時は農試の種による栽培で収量が思わしくなかったところ、それを助けるかの如く偶然発見されたもの。いまこの取り組みは「紅金時から」はじまる喜よ豆プロジェクトと呼ばれているが、この「喜よ豆」の愛称は、紅金時の持ち主である木下喜美さ

んと、亡き夫の木下喜代治さんの「喜」の字をもらって名付けられている。さあ、こうした思いがけない追い風と共に栽培が進められた豆は、2020年の秋、製品の原料とするための第一回目の収穫が行われる予定だ。

純江差町産の豆で復刻される、老舗・五勝手屋本舗の羊かん。その姿は2021年2月頃にお目見えする予定だ。歴史に残るその日を、おおいが楽しみにしている。

よみがえる紅金時。





表紙菓子 / 「玉菊」 牧田富士夫 (千秋庵総本家)

●道南地域は、日本海東側より太平洋に抜ける対馬暖流(つしまだんりゅう)の影響を受けるため、北海道の他地域と比べ、夏は酷暑にならず、また冬は厳寒となることもなく、比較的穏やかにそして美しく四季が移ろいます。それぞれの菓子店では、季節毎に、果物や野菜、豆類、そして乳製品など、地産品を用い趣向を凝らした菓子が店頭に並びます。

第5号
取材協力店一覧

(順不同)

【和創菓ひとひら】
函館市西桔梗町 851-13
0138-83-6668

【きのした菓子舗】
茅部郡森町砂原 2-387-1
01374-8-2021

【御菓子処ひとつ風】
函館市松陰町 8-1
0138-54-8977

【菓子処龍栄堂】
函館市上新川町 6-7
0138-45-1872

【千秋庵総本家 宝来町本店】
函館市宝来町 9-9
0138-23-5131

【本古内の坊 孝行餅本舗 末廣庵】
上磯郡本古内町本町 237
01392-2-2069

【五島軒本店】
函館市末広町 4-5
0138-23-1106 (代表)

【レーヴモンブラン】
函館市亀田港町 63-6
0138-43-7711

【ザ・ランド・オブ・ドリーミング】
函館市大綱町 24-16
0138-41-3006

【そばと酒 柏木町 三貞】
函館市柏木町 7-32
0138-52-1055

【函館 風月堂】
函館市石川町 183-1
0138-86-7026

【末廣軒 パティスリー ジョリ・クレール】
北斗市中央 2-1-5
0138-73-3122

【sweets café カロメリア】
函館市鍛冶1丁目 48-29-1
0138-32-5060

【シュウェットカカオ】
函館市梁川町 27-16
0138-33-5766

【函館美鈴】
函館市上湯川町1-1 (美鈴商事(株))
0138-57-2233

【スイーツギャラリー北じま】
上磯郡本古内町字本町330-4
01392-2-2209

【はこだて柳屋】
函館市万代町3-13
0138-42-0989

【キングベーク本店】
函館市亀田本町 7-8
0138-45-0963

【函館志濃里】
函館市西桔梗町 589-39 (昭和製菓(株))
0138-50-8080

【五勝手屋本舗】
松山郡江差町字本町 38
0139-52-0022

【橋谷株式会社】
函館市海岸町22-10
0138-41-1211

【函館短期大学付設調理製菓専門学校】
函館市柏木町7-25
0138-53-5572

2020年10月20日

発行／函館スイーツ推進協議会
〒041-1214
北海道北斗市東前 3-41 株式会社アキヤマ内
Tel. 0138-77-7491

<http://www.hakodate-sweets.com>



※本媒体は北海道観光振興機構より令和2年度「地域の魅力を活かした観光地づくり推進事業」の支援を受けています。

禁・無断転載
※本誌記事・写真・レイアウトの無断転載を禁じます。



1年目はホームシックにかなり辛い時期もあったが、現在は克服したそう。「よく転びますが、雪にもだいたい慣れてきました(笑)」。プライベートでは、吹奏楽団の函館ドルフィンズでサクソを担当している。

「お菓子が好きなので、とにかくくっついていて楽しい」と語るが、現場ではお客の目の前で菓子づくりを披露する実演ブースが持ち場でもある。「お客さんの反応が良いと、すごくうれいんです。そのこともやりがいになっていますね。ただ、まだまだ技術が追いつかず、先輩に見てもらわなければいけない難しい仕事もあります。ひとつひとつ、1人でこなせるようになりたいですね」。

「選・和菓子職」とは、和菓子の伝統的かつ高度な製造技術を有していることを認定する制度。国家資格ではないものの、和菓子界の中でも特に高い技術を持つ職人が挑戦することで知られる。



【函館の人とお菓子の話】
つくるほどもっとつくりたい。
登りつづける、挑戦と成長の階段。
今福 木乃香 (いまふくこのか) ●和創菓ひとひら

和 17年創業の老舗「吉田食品」が、平成28年・西桔梗町に開いた「和創菓ひとひら」。定番からオリジナルの創作和菓子まで常に多彩な味をそろえ、菓子と人とを華やかな空間で結ぶ。
今福木乃香さんは、吉田食品に入社して2年目の若き和菓子職人。現在任されているのは、果物入りの大福や、バームクーヘンの製造。日々経験を重ねながら、職人の道をひた歩いている。
彼女が和菓子の世界に惹かれたのは、小学生のときだ。職人が「は

さみ菊」など上生菓子をつくっている姿に目を奪われ、以来あこがれを持ち続けた。そうして東京の専門学校でみっちり2年間和菓子の勉強を重ね、同社へ。しかし、神奈川県生まれの今福さん、関東にもたくさんのお店を巡って

いるなかで、北海道を希望したのはなぜなのだろう。
「弊社の社長である吉田が『芸菓子』に取り組んでいます。その技術の高さは専門学校で学べない。ぜひその技を間近で見させてもらいたくて、進路を希望しました」
その言葉通り、吉田社長がコンテストに出品する際は、菓子製造のかたわら、芸菓子づくりの手伝いも

行っているという。「本当に細やかな作業なので大変ですが、それがとても楽しいんですよ」しかもそれだけにとどまらず、働きながら菓子製造技能士の2級を取得し、今後は1級と、さらに難関である「選・和菓子職(※)」の資格取得を目指しているそうだ。「選・和菓子職のほうはレベルがかなり高いので、この先10年くらいの目標にしています」また、自身が所属する和菓子の研究会には、月に一度、上生菓子数種を出品。季節に合わせてモチーフを選び、専門書などを参考にしてそれぞれに名称を付けるところまで行っているという。