

2022年11月13日

2022 神戸ひがしなだスイーツめぐり

「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」

甲南大学
堀内唯羽

【岩崎典治さんについて】

東灘区で生まれ育った、和菓子の老舗「常盤堂」の五代目。
神戸マイスターに認定されていらっしゃる。座右の銘は喜びの連鎖。

【お菓子づくりで大切なこと】

① 材料

この材料が、お菓子づくりで大切なことの7~8割を占める。
和菓子づくりに必要な材料は、「粉」「小豆」「砂糖」である。

② 道具

岩崎さんの「千筋」は、幼い頃から使っている。
お菓子づくりでは、腕前が重要であると思っていましたが、岩崎さんは材料や道具を吟味することが和菓子づくりに大きく影響すると仰っており、衝撃を受けました。また、和菓子作りをする機の綺麗さで職人の優劣が決まると言っても過言ではないとも仰っており、心構えなども大切なのだと感じました。

【和菓子の良さ】

- ・和菓子は季節の移ろいの情緒を表現することができること
- ・日本特有の四季を感じるができること
- ・お茶と和菓子を嗜むことで微笑んでもらえること
- ・和の文化の伝統を伝承できること

こういう時代だからこそ、お客さまに喜んでもらいたいという岩崎さんの想いは非常に心打たれました。このイベントをはじめのきっかけとなった、11年前の落ち込んだ状況下でも行動できた岩崎さんは、和菓子だけでなく人に対しても強い想いを持っていていらっしゃるのだと感じました。

【参加された方々の感想】

幼稚園生「楽しかった。ちょきちょきしているのがびっくりした。」
女性「和菓子の美しさを再認識することができた。」
自身「季節ごとに和菓子を嗜みたいと感じた。」