

## 魅力と深みのある和菓子の世界で、 和菓子店を継ぐ

### 子どもの頃から和菓子店を 継ぐと考えていた

和菓子のお店はいつ頃から継ぐと  
考えていましたか？

思い返すと、物心つかない頃から、祖父に「跡を継ぐのだ」と刷り込まれていた気がします。自分でも高校を卒業したら和菓子の修行へと思っていた。しかし、母の勧めもあり、大学へ進学しました。将来に役立つと思い、商学部で経営を学びましたが、大企業に関するものが多く、中小企業についてはあまり学べませんでした。

大学で印象に残っていることはありますか？

アルバイトで学んだことが多かったですね。全国チェーンのピザ店で、時間帯責



任者として、周囲を見て仕事をする事、スタッフを見て適切な声かけをすることなど、チームマネジメントを学びました。また、ピザの配達コンテストもあり、日本代表に選ばれて海外にも行きました。一生懸命やれば結果につながると肌で感じた経験でした。英語の勉強が好きで、卒業前にオーストラリアへ短期留学をしたのは楽しい思い出です。卒業直前は、店を継ぐプレッシャー、和菓子修行に対する不安が高まってきていました。

### 毎月、品評会へ新しい作品を 出すために

和菓子の修行について教えてください。

大学卒業後、東京の創業百年余りの一畑庵で5年間修行しました。この店は、原材料を仕入れ、一切機械を使わず、その日に店で販売する分を毎日、全て手作業で作っています。全てを手で作る和菓子作りを学びながら、若手技術者が挑戦する東和会の品評会へ毎月出品しました。優秀作品は東和誌という冊子にカラーで掲載されます。カラー掲載を目指して、出品し続け、修行4年目から作品がカラーで掲載されるようになりました。

毎月新しい作品を出すのはたいへんだったのでは？

新しい和菓子を作るために、四六時中、菓子のことを考えていました。考え続けていると、素材の組み合わせや表現など、イノベーション的なアイデアが突然出てくることもあり、自分で驚くこともありました。試作に使う材料は、店にとって負担なのですが、師匠も若い頃に挑戦していた品評会で、私の成長のために応援してくれました。修行では悔しくて泣く時もありましたが、師匠がよく言っていた「いい物

を作るには、いい物を知ること」という言葉を励みに続けました。

### 和菓子の技術を磨くこと、経営者の 感覚と知識を身につけること

戻って来られてからの仕事はいかがですか？

28歳で戻り、今、半年が経ったところです。とも栄のやり方を一から学んでおり、分からないことがたくさんあります。自分は鈍くさいので、時間はかかりますが努力しています。また、店の経営についても課題を感じています。人口減少の中、年配の方には和菓子をお買い上げいただいているのですが、若い方に和菓子を伝え、お客様になっていただかないと続かないと感じています。日本人には、和菓子とお茶でホッと心が和む感性があり、和菓子は誰にとっても馴染むものになるはずだと思っています。

今後、目指しておられることを教えてください。

和菓子の大規模店の経営に関心を持っています。大阪の青木松風庵を見学し、衝撃を受けました。機械を使って大量に作られるのに美味しく、和菓子もビジネスとして成り立つ事を目の当たりにしました。今後、さらに和菓子の技術を磨くこと、そして経営者としての感覚と知識を身につけることを目指していきたいと思っています。

### 「今日の自分が一番若い」と 挑戦を続ける

和菓子の職人をめざす若い人へメッセージをお願いします。

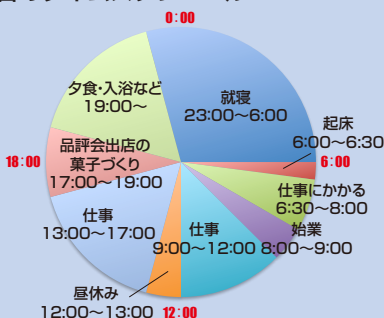
和菓子の世界は深く、一生では足りない気がしています。正直、お勧めできないとも思いますが、品評会などで出会った若手技術者の方々は、後継者でない方も多く、和菓子職人をめざして日々技術を磨いています。魅力と深みのある世界です。父は、「目の前にあることを一生懸命できる人は、何をやっても大丈夫だ」と言います。仕事だけでなく、目の前にあること、やるべきことを頑張ることで学びがあります。自分も、今からなら何でも出来る、「今日の自分が一番若い」と挑戦をし続けて行きたいです。

## DATA

### ●プロフィール&高島らしさとは？

1987年、高島市生まれ。2010年、一畑庵に修行に入る。2015年、とも栄菓舗に入社。生まれ育った高島は、人のつながりをどこでも感じる地域だと思います。地域の中で、材料も人ものつながり、回っていると感じます。

### ●1日のタイムスケジュール



## 有限会社 とも栄菓舗

〒520-1217 高島市安曇川町西万木211-1

TEL : 0740-32-0842 FAX : 0740-32-0873

HP : <http://www.sweet-tomoe.com/>