

II-3 亀屋良長

記録者の指名 大屋 亮

日時 6月25日

場所 亀屋良長

ヒアリングの相手 吉村良和様 山下様

ヒアリング内容

和菓子を製造している建物の五階にて、実際に見学をさせていただいた。扉をあけるとまず見えたのが、仕上げの作業。手前が仕上げ作業をされているスペースで、奥がそれまでの製造工程をされているスペース。



奥のスペースに行き、まず見えたのが、水もちを作る工程。水もちは、寒天、ほうじ茶をつかった和菓子。寒天は京都産の糸寒天を使っておられる。粘りがあり、歯切れが良いという理由から使われているのだ。完成に至るまで四日ほどかかるそうだ。写真で女性の方が持たれている包丁は、羊羹包丁という専門の道具を用いられているようだ。実際に水もちを試食させて頂いたが、少し柔らかい食感で、ほのかにお茶の香りがした。



次に、四階におりて、和菓子づくり体験をさせていただいた。作った和菓子の種類は、なでしこにあじさい。一つ目のなでしこは、手をつかう作り方で、一見簡単に見えるような作業も、私達初心者は大変苦戦した。なかなか思うような形にならず、指を使って模様をつける作業もあまり見栄えが良いとはいえなかった。

あじさいについては、三色重なった餅のようなものを、丸い桶で細かく粒状にする。そしてあんこの周りに丁寧に塗り付けていく。完成したものが、下の写真のようなもの。山下さんの作られた実物と比べると、見栄えに大きな差があると思った。作り方を完全に身に付けるまでに数年かかるという事実にも、納得するほどだった。



感想

和菓子の製造工程という、普段見られないものを見ることができ良かった。工場のような広いところで製造しているというイメージがあったが、省スペースで製造されていることに驚いた。

また工場ということで機械を使った作業も少しはあるのではという期待をしていたが、実際に見させていただいた工程全てが手作業で驚いたと同時に、人件費等の費用が多くかかるのだと痛感させられた。

実際に和菓子作りを体験してみて、作り方を教わりながら作ることができれば、それなりのものができるのではないかと思って挑戦したが、なかなかうまくいかなかった。熟練するには数年かかるとおっしゃっておられたが、スピーディーかつ丁寧に作るには本当に歳月がかかると思う。しかし、このような高度な技術を生かせるような企業が老舗企業として将来も残っていくのではないかと考える。

入手資料

特になし

今後の調査に対して参考になる点、反省する点

今回の和菓子のように、沢山の種類の商品が存在しているが、材料はどんなものを使っているのか？完成までにどのくらい時間がかかるのか？といった疑問をしっかりと質問していきたい。