

「金沢の伝統の技に触れた旅」～和菓子作りと水引体験の旅に参加して～

藤橋由希子



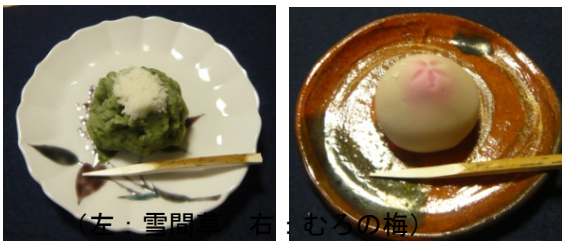
1月26日の土曜日。今日の金沢は大きなぼたん雪が降る、いかにも金沢らしいお天気。でも風はほとんどなくて、辺りは雪が音を吸収して、目に映る景色以上にとても静か。

今日は金沢市観光協会主催の「金沢体感の旅」に参加します！

今回の取材はこの模様をご紹介します。

感想などいただければ嬉しいです。「ウェブコンシェルジュコーナー」までどしどしお送りください！

集合場所で自己紹介をしているうちにお茶席の準備が完了。いざ！今回のツアーは宗和流の先生方による呈茶からスタート。先生はとても穏やかな感じの女性で、本格的（と感じました）な茶席に緊張、恐縮している私達の気持ちをほぐそうと、やさしくお話してくれます。そんなお話を聞きながらも、私の視線はもうお茶菓みに釘付け！おいしそ～！これってもしかして・・・。



（左・雪間草 右・むろの梅）

「よしはし」だぁ～!!

「よしはし」は茶事専門のお菓子屋さんで、お店がないから、お茶席に縁のない私など見ることもできない代物。そんな「よしはし」のお菓子が3種類！どれにしようかなぁ・・・ふきのとうを模ったの（写真なし、残念!）に

しようか、ピンク色の「むろの梅」にしようか。迷った結果、緑色がきれいな「雪間草」に決定！雪の下からみどりの草が出てきて、春を思わせるきれいなお菓子をさっそく・・・

「な、何？このやわらかさは!!」こんなにやわらかい生菓子初めて！

それでもって「なんておいしいの！」外側の緑色のよもぎ餡は、「まるでフロマージュ！」これにはもう驚きです。なかの粒餡も上品な甘さで、和菓子を食べたなんて思えないようなさっぱりとしたあと味。もう、このお菓子が食べられただけでも十分に価値あるツアーです！感動のうちに一服目が終了。しあわせ～

次に出てきたのが、金沢を代表する和菓子店のお菓子がずらり。これはもう「和菓子の玉手箱や～」と言いたくなります。

「いくつでもどうぞ」という先生のお言葉に甘えてほんとにたくさん食べて、二服目も抹茶もおいしくいただきました。



さてさて、お茶とお菓子の余韻を残しつつ次なる体験へ。次は水引体験です。

この日は「千と世水引店」の岡本先生はじめ3名の先生から手ほどきしていただきました。水引を折り曲げないように手でしごいて徐々にカーブを作るのは、本当に熟練の技の賜物！

私など指が真っ赤になりました。今回は基本「あわじ結び」を習いました。これでラッピング用のし紙を作ります。なぜって？それは内緒！



上が先生作。私もなかなか上手いと思うんだけど・・・



あわじ結びを貼り付けるだけでこんなにかわいいぽち袋ができます

水引と格闘した後は兼六園の散策。雪の兼六園、なかなかおつですなあ！雪景色って見るのはいいけど、足元は悲惨な状態になることがほとんど。そんな中、今日のお天気は最高！足元には雪がないけど、園内の木々はきれいに雪化粧してます。冬の兼六園は閉園時間が早いので、駆け足で園内を見てまわり、金沢城へ。なまこ塀と鉛瓦の上には白い雪。



「モノクロな世界」で幻想的！

今日のツアーはここで終了。明日も楽しむぞ～！



2日目は尾張町の菓子文化会館に集合。少し早めに出かけて、近くの主計町を散策。やっぱり雪の茶屋街はいいねえ～・・・

あれ？知らないお店ができてる。今度いってみよっと今日は和菓子作りに挑戦します。



その前に、金沢の菓子文化についてをちょっとお勉強。

館内の菓子ミュージアムで金沢の伝統菓子の紹介と銘店の味をショッピング。私の大好物「焼まん」みい～つけ！



この大きさがたまらん！



会場はさながら調理実習室。学生時代を思い出すなあ・・・もう机の上には1人ずつのセット済み！なんだかワクワクしてきたぞ～

橋爪先生はなんとも簡単に形を作るけど、これってけっこう難しい！  
従順な練りきり達が思い通りに形になってくれるんだけど、  
私の思いが悪いみたい。うまくできたと思ったけど比べてみたら  
一目瞭然！職人さんは違うね～



栗のような桃を作った後は、なぜか花びらが6枚になってしまった桜も  
何とか完成！最後は、金時草の寒天に金箔を貼った錦玉で飾り付け。  
紫色のきれいな寒天は橋爪先生がこの日のために考案したもの。  
このツアー、「あなどるべからず！」

右が先生作。左が私の。  
桃というより、栗？

自分の作った3つと先生が作った2つ（みかんと椿）を  
特製の木箱につめたらようやく完成！  
これを二股和紙の包装紙にくるんで、昨日作った水引の  
ついたおのしをつけて、私だけの「和菓子ボックス」  
の出来上がり！「う～ん・・・上出来！」



出来上がった和菓子たち（左）とラッピング  
完了の和菓子ボックス（右）

完成したボックスをニヤニヤして眺めたら今回のツアーもおしまい。

いや～良かった！とっても濃密な2日間でしたあ！

今回のツアーは茶道、水引、和菓子と金沢の技を感じる旅でした。簡単なようで簡単ではない。  
できそうでできない。こんなことを当たり前に行えるのが職人と言えるんだろうなあ。みんな素敵  
な人達ばかり。今回は特別なツアーだったから、職人さんが来てくれたけれど、次回は私がい  
に行きたいです。やっぱり金沢は奥深い！私は地元の間人だから、結構金沢を知っているつもりだ  
ったけど、まだまだ知らないことがいっぱい。2日間テンションあがりっぱなしで大興奮の連続でし  
た。本当に参加してよかった。それにしても「よしはし」の和菓子、おいしかったなあ～・・・