

模様をつける

和菓子の色や形はさまざまですが、皮生地に絵が描かれていたり、いろんな模様の印が押されてあったりすると、一味違った趣があつて、心があつたかくなる気がします。

和菓子といえば饅頭と答えるのが一般的でしょうか？饅頭は鎌倉時代初期に、林浄因という人が日本に帰化して伝えたのが始まりだと言われています。それ以来、多種多様な饅頭が作られてきたわけですが、季節によって種々の細工を施すこともあり、そのとき使われるのが、焼き印、筆、弓などの小道具です。

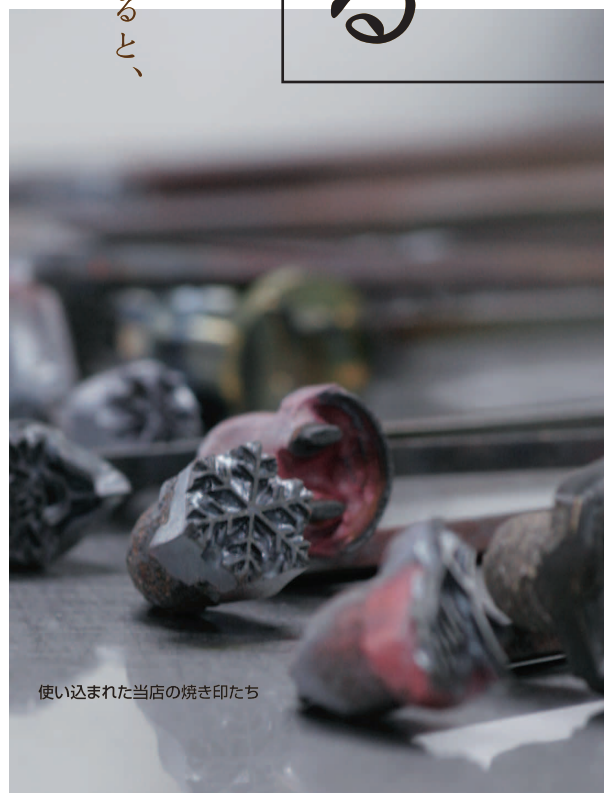
菖蒲饅頭というのがありますが、これは皮生地に菖蒲の絵が描かれたもので、花の部分は焼き印、枝葉の部分は筆を使って手書きされます。

饅頭の本体は手づくり、絵は手書きですので、日々微妙な違いが出て、世界でたった一つの饅頭ができます。

焼き印は従来鉄製で、細長い鉄棒の先に焼き型が付いています。焼き型には、菊、桜、千鳥、雪輪などの季節ものや、干支などがあります。

千鳥の焼き印を押すと千鳥饅頭、菊なら菊饅頭というふうに、皮生地に焼き印を押したり絵と合わせたりすることによって、同じ和菓子から千の表情が生まれてきます。

さて、和菓자에模様をつけるという伝統あるやり方を、三松堂でも取り入れています。当店が



使い込まれた当店の焼き印たち

採用しているのは焼き印で、にっこり笑った焼き型から生まれたのが、御存じ「笑小巻」です。小振りな源氏巻に焼き印を施すというシンプルな発想ですが、これまで例がなかっただけに、製作に至るまでには何度も検討を重ねました。しかし、いざ出来上がってみると、なんとも愛らしく親しみやすい菓子になったのではないかと思います。

そしてその後、季節ごとの行事や、この地の風土に関連した展開をしてきました。バレンタインのラブ小巻、こどもの日の端午小巻、清流を表した高津川小巻などが、それに当たります。

ところで三松堂の焼き印は、そのほとんどがステンレス製です。当初はわりあい重かったのですが、新しい焼き型が加わるごとに改良されて軽くなってきました。

笑小巻の焼き印押しを担当している女性スタッフによると、いかに均一に濃淡の差なしに押しせるかということに苦心しているようです。でも、次にどんな焼き型が登場するのか楽しみみということで、彼女たち同様、笑小巻シリーズの今後に期待していただければ幸いです。

Close-up

私の役割 ————— 〈工場スタッフ〉



〈工場スタッフ:大野悦子〉
和菓子づくり補助。宇部市出身。
昭和54年に三松堂に入社。
趣味は読書。好きな言葉は、誠実。
〈工場スタッフ:日熊恵美子〉
和菓子づくり補助。神戸市出身。
昭和56年に三松堂に入社。
趣味は食べることと料理。
好きな言葉は、ごちそうさま。

工場長や科長の良き手足となって、伝統ある三松堂の菓子づくりを支えること、それが私たちの役割です。二人で三人前の仕事ができるように、楽しく精進しています。

一日の仕事の流れをご紹介しますと、大野は、朝生菓子づくり補助→鯉の里の包装→源氏巻づくり補助→包装で、日熊は、源氏巻づくり補助→源氏巻のカット→鯉の里のカット→包装です。これらの合間には、笑小巻の焼き印押しや、洗い物など様々な雑用もこなします。私たち相互だけでなく、他のスタッフとも臨機応変に役割分担してやっています。三松堂に入って良かったと思うことは、職場が和やかで、仕事内容も自分に合っていること(大野)、良き仕事仲間恵まれたこと(日熊)です。お客様からの嬉しい感想を伝え聞くと、日々の仕事が報われた気がして、思わず頬がゆるむ私たちです。

