

# 切る

切る！といえど物騒な感じもしますが、和菓子づくりでは欠かせない工程であり、またそのための道具も必要になってきます。今回は切ることについてご紹介します。



切るということは刃物などを使って一続きのものを分離させることですが、和菓子づくりにおいては型抜くことも切るうちに入ります。まずは、そのための道具である抜き型にスポットライトを当ててみましょう。

抜き型は練切館などを、いろいろな形に抜くときに用いる刃の付いた小さな金属製の型で、桜・銀杏・モミジ・葉っぱ・蝶・円・星などの形があり、大きさもさまざまです。材質は丈夫で錆びにくいステンレス製のものが適しています。型抜くときには、まっすぐに押し下げるのがコツで、抜いた生地が形になって現れるのを見るのは楽しいものです。

さて次は、切るための道具としてポピュラーな包丁について。

カステラ包丁は、焼き上がった数本分のカステラを切り分けるための刃高と刃渡りのある大型の両刃包丁で、鋼鉄またはステンレス製です。

カステラが冷めてから、手前に引いて切ります。羊羹包丁は、流し固めた羊羹や外郎を切る比較的大振りな両刃包丁です。

波形包丁は、切る部分に細かい縦の溝が入った刃無しの包丁で、羊羹などの切り口に波形の模様をつけるのに使います。

そして、ペティナイフ。材料の皮をむくなどの細かい作業に重宝します。

当店で実際に使われているものとしては、「鯉の里」の切り分けに使う刃渡り46センチほどの特注包丁があります。柄も刃渡りに応じて長く、ずっしりとした持ちごたえです。大きく四角に流し固められた「鯉の里」の一端に定規を当て、そこに刃を添えて下にまっすぐ押し切ります。

慎重さと熟練を要する作業です。

その他、同様でサイズ違いの特注包丁もあり、羊羹や笑小巻の切り分けなど用途に応じて使い分けています。

また、機械によるカットも行われており、コンベヤーから、きれいに切り揃えられた源氏巻が整然と流れてきます。

このように、切るための道具にもいろいろな種類があり、それぞれが、美しくおいしい和菓子を作る上で不可欠なツールとなっています。



一見ハードに見える道具たちも甘〜いお菓子を優しくカットしています。



## Close-up

私の役割 〈工場スタッフ〉



先代の味を受け継ぎ、自分なりに寄与し、後生に伝えていくこと(小原)、これまでの人生経験を活かして三松堂の発展を支えること(青木)、それが私たちの役割です。

〈工場スタッフ:小原祐利〉  
和菓子職人。昭和51年生まれ。津和野町出身。大学の頃からアルバイトとして関わり、紆余曲折を経て三松堂に再入社。趣味は生きること。好きな食べ物は、ごはん。プログレロックやクラシックを好む。  
〈工場スタッフ:青木輝雄〉  
和菓子づくり補助。昭和19年生まれ。阿東町出身。前職の定年後、三松堂に入社。趣味は海釣り、盆栽、映画、カラオケ、お酒など多彩。好きな俳優は高倉健。

秘伝の製法で作られる当店一番人気の「鯉の里」の製造を担当しています。「鯉の里」は口伝のみで受け継がれているのですが、製法の数値化も必要だと思っているところ。私は伝統の味を守りつつ、さらなる進化の一助になりたいと願っていますが、三松堂にはそれを追求できる土壌があり、毎日気持ちよく仕事ができますね。(小原)

最中や源氏巻を作る補助作業をしています。竹へらで最中の餡を詰めたり、源氏巻製造の機械に生地や餡を入れたりします。機械といえども完全自動ではなく、一時間毎に調整します。均一の厚さに焼き上げるためには、不断の注意が必要です。仕事に関する日々の工夫が面白く、お菓子を作るのはとても楽しいです。(青木)

