

和菓子作りは、夢のある仕事。



進化する和菓子

とにかく、くっつくのない晴れやかな笑顔が印象的。その合間に見せる、志を秘めた真剣な眼差し。創業130年の老舗和菓子屋、菓心庵 高林堂の若き店主、和氣康匡氏は、公私共に充実した日々を送っている。

本人曰く「職業病ですね。常に(和菓子のごとを)考えている」と。見るもの聞くものももちろん、食事をしているだけでも、気が入ったものを和菓子にできないかと考える。要は、探求心旺盛なのだ。そして、アイデアを練り、試行錯誤しながら試作品づくりにいそしむ。その大胆な発想と繊細な手さばきで、いくつものヒット商品を生み出してきた。

宇都宮市を中心に県内に6店舗を構え、その店頭には、季節を映すお菓子や美しい上生菓子、慶弔菓子、大人気のかりまんシリーズに加え、どらやきやまんじゅうなど定番の数々が並び、そのラインナップは200種以上。和氣氏自身でも、数えきれないほど。中には、和菓子屋さんの濃厚シュークリームや、和マカロンなど、和洋折衷の個性的なものまで。菓子専門学校と同級生だった奥様のアドバイザーも後押しして、高林堂の進化はまだまだ止まらなそう。

ただ一生懸命に作るだけ

今年9月に代表取締役役に就任したばかりの35歳の和氣氏は、明治から続く老舗にとって暖簾を継ぐ大切な存在。一方で、後継者不足などの課題を抱え伸び悩む和菓子業界、さらには、活性化を熱望する宇都宮中心市街地の商店街にとっても、期待の星。ところが、当の本人は、「お菓子づくり以外のことには、あまり興味がないんです。時代に沿うおいしいもの、お客さまに満足してもらうものを、ただ一生懸命に作るだけです」。

生まれ育った家が、生活の場であると同時に、和菓子の店であり、工場でもあるとなれば、和菓子は、もう日常そのもの。「忙しい時は、ごはんが柏餅や桜餅なんてこともありましたよ。小さい頃から、工場の掃除や配達などの手伝いは当たり前。学校から帰って家に入るのも店先から。お客さまに、お帰り、跡取り、なんて言われていたけれど、家業を継ぐつもりはなかったと、意外な言葉がもれた。

転機は、中学2年生のとき。小学校から始めたサッカーが楽しい毎日。勉強に熱が入らず、当然成績も惨憺たるものだったようだ。ある日、三者面談で厳しいことを言われた母親が、帰宅して先代である父親に伝えると、「おまえには(家業を)継がせたくない」と言われ、「じゃあ、(和菓子屋を)やる」と決めたそう。とりあえず、サッカーがしたくて高校には進学したが、その後は、和菓子職人への道をまっしぐら。

東京の日本菓子専門学校で、1年目は和洋菓子、パンの基本を学び、2年目は当然和菓子を専攻。当時、220人の生徒中、和菓子を選択したのは50人ほど。その中の半分は家業が和菓子屋だったから。確かに、和菓子離れの厳しい状況が伺える。

卒業後、東京の行列ができる繁盛和菓子屋、蜂の家で5年間修行。なかなか菓子づくりはさせてもらえず、まさに下積み時代。「おかげで、整理整頓、衛生面も含めたきれいな仕事の仕方が体にしみつきました」と、あくまでも向学心を貫き、そして、家業に入る。

緻密で大胆に

朝5時から菓子作りを始め、夜の11時まで働く。一日1〜2万個作る商品もあるという。10kgにもなる材料を運ぶこともいとわない。70人ほどの社員には、「アイデアがあれば、ルールにかたまらず、どんどんやれ」と、提案には基本OKを出す。報告はさせても、失敗の責は問わない。お客さまの意見にも真摯に耳を傾け、接客や商品開発などのマーケティングに活かす。

最近、力を入れているのは、東京の有名百貨店の催事、ウカタク。全国から志を同じくする和菓子老舗店の若き匠たちが集い、技と新商品を披露する。お客さまの前で、コミカルなトークで先輩職人から実演パフォーマンスを通して、和菓子ファンを増やそうとくもくろむ。また、「野望の二つに和菓子の海外進出」を挙げる。それは、ただ単に海外ブームに便乗したうわつらな思いつきではなく、業界全体を盛り上げるためのロジックに裏付けされた市場拡大戦略なのだ。

考えただけではなく、行動も型破り。技の未熟さを補うために金髪でコンクールに出て注目を促したり、海外のイベントに誘われ「行く」と即答してからバスポートを取得したり、なんとも大胆。「最善を尽くしたら、なるようにしかならない」という潔さがカッコいい。

「和菓子作りは、夢のある仕事。洋菓子界には、有名なパティシエがいて、その次に店がついてくる。和菓子は、店があつて、商品があつて、最後に職人がくるから、子ども達になりたい職業として選ばれにくいんですよ」と分析する。その言葉の裏に、だからこそ、自分が...といふ、言葉にならない意気込み、覚悟を感じた。【取材日：平成28年11月15日

Profile



わけ やすただ
和氣 康匡

1981年6月17日生まれ。35歳。宇都宮の老舗菓子店の長男として誕生。地元の新学院高等学校を卒業後、東京の日本菓子専門学校で、菓子づくりの基本を学ぶ。卒業後、東京の和菓子屋「蜂の家」で5年間修行を積み、帰郷して家業に入る。今年9月に先代の後を継ぎ3代目に就任。創業130年の老舗屋号でいうと5代目になる。家族は、奥様と二娘一息子、両親(現会長夫妻)。