

「巻頭特集」日本ならではの菓子文化を伝える

和菓子処 三好屋老泉 三代目

老泉翔太さん



細工鉋を使い丁寧に和菓子を仕上げている老泉翔太さん。手先の技術はもちろん、根気と集中力を要する和菓子の世界。和菓子処 三好屋老泉の三代目として地元の学校や海外にまで足を運び和菓子文化を伝えていきます。



コンテスト用に仕上げた和菓子。これら5種が一皿に盛られて完成する

技術に惚れ込んだ修業先販売も学び家業を継ぐ

団子にどら焼き、鬼まんじゅう。和菓子処 三好屋老泉のショーケースには40種類の生・焼き菓子が並びます。創業者の老泉恵さん、二代目の弘さんと肩を並べ和菓子作りに励むのが、三代目の翔太さんです。

店は翔太さんの祖父・恵さんが修業を積んだ三好屋（宮市）の暖簾分けとして、50年前に創業。尾張旭市で店を続けていましたが、弘さんが店に入ったのを機に瀬戸店をオープン。今は瀬戸店のみが営業を続けています。

おばあちゃん子だったという幼少期の翔太さんにとって、店は家であり遊び場のような場所。和菓子は身近な存在でした。祖母が客に「この子が三代目だから」と幾度となく紹介され育ったといいます。その祖母は8年前に他界。翔太さんは周囲の期待を受け、2012年、「東京製菓学校 和菓子科」を卒業します。学校OBであり数々のコンテストで受賞を誇る広島県呉市「蜜屋」の明神宜之さんのもとに就職。3年間、製造の技術を学びました。

昔ながらの職人気質が根付く和菓子業界では、最初の数年間に任されるのは掃除だけ。製造はすぐ経験できないのが慣例ですが、明神さんは「若いうちからどんどん挑戦した方がいい」と言葉をかけ、弟子たちの和菓子コンクール出展を後押ししました。「店にある材料や道具は自由に使っている。どんどん勉強しなさい」と環境を与えてくれて、本当に感謝しています」と修業時代を語ります。

ご縁を大切に、瀬戸市と共に成長していきたい

国内最年少記録で優秀和菓子職に輝く

せと焼き(左) 焼き鬼まんじゅう(右)

ふわっと焼いた、生地の良い食感が特徴のせと焼き。しっとりとしたスイートポテトのような味わいの鬼まんじゅう

翔太さんは営業も学びたいと、滋賀県の和洋菓子大手「たねや」での勤務を始めます。2年間、製造からは離れ、百貨店での陳列や販売方法の知識を取り入れました。

そして2017年、26歳の春に瀬戸市へ戻り、三代目としての仕事が始まりました。修行中に最年少記録で受賞した「優秀和菓子職」の経験を生かして、同年夏「全国和菓子協会 上生菓子部門」に出展。優秀金賞を受賞しました。

「滋賀県で働き、製造から離れていた数年が好影響を与え、広い視野で和菓子作りができました」と振り返ります。

コンテストでは「五味五色五形」で季節を表現。違う味、違う素材、違う形の5つの生菓子が程よい調和で、さらに季節感が求められます。得意な冬、なかでも正月に絞り、手まり菊など凛とした空気感と正月ならではの華やかさを表しました。

三好屋老泉に並ぶ、家族三代が作る和菓子。弘さんが考案した、ふわっと焼いた生地が特徴のどら焼きは、せと焼きの名で売られ「瀬戸みやげ推奨品」に選ばれています。ユニークなのが、焼き鬼まんじゅう。洋風にアレンジした鬼まんじゅうは、スイートポ

良いものを作るのは当然 どう伝えるかを重要課題に

テトのようなしっとり食感が人気です。技術に高い評価を得る翔太さんオリジナル商品、朱の小径は、瀬戸市赤津地区の赤津瓦の街並みをイメージしました。蒸したカステラに刻み栗、大納言小豆を入れ、建物の質感を連想させます。どれも季節感、郷土色を感じられる商品はばかりです。

修業時代に製造、販売を学び、帰郷してすぐコンクールで金賞受賞と、職人としての人生は順風満帆に映りますが、「自分には営業、販売スキルがないことを帰ってきてから痛感しています」と翔太さんは話します。

瀬戸市に戻ってきた当初は「良いものを作れば売れる」と考えていましたが、どのように発信して手に取ってもらえるかが大事だと学んだそうです。

そこで地元の焼物作家を訪問。屋外イベントでの効果的な陳列や販売方法、動画で商品を撮る時のコツ、SNSの活用などを教わりました。また、小・中学校にも足を運び「和菓子文化を伝える機会があれば、呼んでください」と声がけ。こうした取り組みが徐々に実を結び、今では百貨店の催事や「せともの祭」などでの出張販売、瀬戸市の幡山東小、水野中学校でPTAの保護者向け和菓子作り教室を実施しています。さら

に海外で和菓子文化を伝える活動にも参加するなど、積極的です。「父は瀬戸市の高校に通っていた。瀬戸店は、息子が世話になった場所だから和菓子で街に貢献できたらと、祖父が出店を決めた経緯があります。ご縁を大切に、瀬戸市と共に成長していきたい」と語る翔太さん。ここ瀬戸市に根を張り、和菓子文化を海外にまで発信していきます。



- 1.ジェイアール名古屋タカシマヤに出店。百貨店以外に、イベントにも積極的に出掛け商品をPRしている
- 2.瀬戸市内の学校などに招かれ、和菓子の作り方をレクチャーする
- 3.日本台湾交流協会からの依頼で、台湾で和菓子作りのデモンストレーションを実施

information

和菓子処 三好屋老泉 わがしどころ みよしやおいずみ 瀬戸市大坂町206-4 TEL0561-82-8891 ■営業時間/9:00~19:00 ■定休日/火曜

新商品などの情報はSNSで発信しています Facebook...「和菓子処・三好屋老泉」で検索 instagram...@01_zumi

和菓子職人として腕を振るうだけでなく店頭にも立つ翔太さん。修業時代に積んだ製造、販売の知識が今後発揮されそう

