



岐阜の、老舗の「和菓子職人」として

「伝統と挑戦の「味」を、次世代へ繋ぎたい」

玉井屋本舗 副工場長 山本隆広さん



優秀賞受賞「ゆずりは」

明治41年創業の老舗和菓子店「玉井屋本舗」。創業以来、長良川河畔の川湊として栄えた町並みの佇まいが今も残る川原町で、和菓子をはじめ岐阜を代表する銘菓を丁寧に作り続けます。

今、この老舗の味を守りながら、新たな和菓子の可能性へのチャレンジを重ねる、若き和菓子職人の活躍が注目されています。山本隆広さん 38歳。岐阜の和菓子業界期待の若きリーダーにお話を伺いました。

和菓子職人になりたい

山本さんがはじめて「和菓子」を知ったのは、今から30年前。小学校の社会見学で出かけた玉井屋本舗で「和菓子」を食べた時のことでした。

「なんて美味しいのかと、感動しました」

今まで食べたことのない、高級な大人の味。

「お土産にいただいた和菓子は、全部ひとり占めして毎日1個ずつ大事に食べた」という程、この日の感動は衝撃的でした。

「こんなお菓子が作れるようになりたい」

そう、子ども心感じていたことは「今も忘れられない」と振り返ります。

そして時は過ぎ、高校3年の夏。進路を決める時期に

「先輩に、早く追いつきたい」
そう思う一心で、皆が帰った後も来る日も来る日も、練習を続けました。

すると3年後、同じ催事で計量しようと目分量で握ったところ、「あれ？」と不思議な感覚に。

「なんとなく、わかるようになった」
嬉しさが隠せませんでした。

また先輩からは、技術はもとより、「老舗の職人」としての意識も鍛えられました。

「自分の作った菓子が、目の前のお客様はもちろんのこと、その先の「見えないお客様の手にも届くことを忘れてはいけない」と、常に教えられました」

代々受け継がれてきた「繊細な気配り」を怠らない。ここで仕事をするとすることは、そういうことなのだ。 **チャレンジするということ「使命」**

山本さんは、先般開催された第27回全国菓子大博覧会・三重にて行われた若手和菓子職人のコンテスト「茶道裏千家家元賞」に、自身が考案した和菓子「ゆずりは」を出品。見事優秀賞を受賞しました。

このコンテストへのチャレンジは、自らの技術の向上はもちろんのこと、次なる職人たちの励みにもつながれば、との店の思いもありました。

「うまく表現できませんが、『玉井屋本舗』という伝統のもとに、間違ったものは作れないというプレッシャーはかなりありました」

玉井屋とは――

そう何度も自分に問いかけ、試行錯誤を重ね、そして作り上げた作品「ゆずりは」。その試食を、裏千家の岐阜支部長に託しました。

なり、山本さんは偶然にも求人票に「玉井屋本舗」の名前を見つけました。

その瞬間、少年時代の思い出が一気に蘇りました。

和菓子職人になりたい

迷うことなく就職を希望。

面接では、子どもの頃の社会見学の際の和菓子との出会い、感動、そして

「自分も人に喜んでもらえるような和菓子が作れるようになりたいです」

そんな熱い想いを伝え、山本さんは「和菓子職人」という世界へ飛び込んでいきました。

老舗の歴史を繋ぐ職人として

厳しい修業がはじまりました。菓子作りの知識も経験も全くない山本さんは、先輩職人の技術に圧倒されながら、何もかも一から学ぶ日々でした。

5年が経った頃のこと。百貨店の催事でおはぎの実演に加わるようになりました。そこで悲しい現実を突きつけられました。

自分だけひとつひとつ計量していたので作業が追い付かず、随分お客様を待たせてしまったのです。

「玉井屋さんの味ね」

それは山本さんにとって、最高の誉め言葉でした。

また、こんなチャレンジも。

昨年開催した「和菓子たべよー博・2016秋」では和菓子の新たな可能性にチャレンジする「コラボ和菓子」がいくつも登場し、そのなかの多くを山本さんが手掛けました。

なかでも和菓子の熟れ寿司と魚醤を使った和菓子「極み鮎」は、和菓子の新機軸として高い評価を受けました。近日、新商品としての発売も決まっています。

「また買いに来たよ」の声と笑顔を糧に

老舗の扉をたたいてから、はや20年。努力を重ねた成果で、今では指先の感覚・視覚で、お菓子の分量や状態など、ほとんどわかるようになりました。催事では、山本さんが作ったお菓子を目当てに「美味しかったからまた買いに来た」と集まるファンも増えました。

「まだまだ、道半ばです。育てていただいた先輩方を早く安心させたいですし、多くの後輩の二本にならなければとも思います」

期待にこたえなければ――

そんな想いをいつも抱え、それが「重い」と感じるときも正直あるそう。

「でもいつか、ごく自然にそれを乗り越えている自分があるような気がするんです」

そう語る山本さんは、

代表銘菓、「登り鮎」のようにしなやかに、明日へと向かいます。

