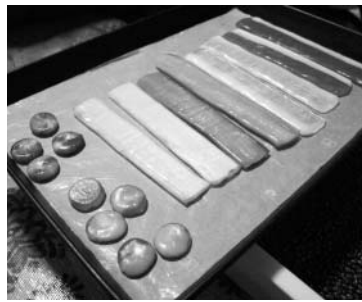


花びらは一つ一つ熟練した
技で丁寧に形作られていく



あめは食紅で鮮やかに着色し、
棒状やおはじき状に固め、細
工しやすくする

作業しやすい温度
にあめを冷やす。
微妙な温度の違い
が有平糖の細工に
影響する



無色透明のあめを
「引く」ことで、空
気が入り色彩に変
化が出る



茶道の席での菓子をはじめ、四季折々の和菓子を製造・販売する波満屋。この店で年に1度、ひな祭りの装飾用として、「有平糖」を用いた美しい花々が作られている。

「有平糖」は、砂糖と水を煮詰めて作るあめのこと。ポルトガルから渡来した南蛮菓子が発展した伝統工芸菓子で、ポルトガル語の「アルヘル（砂糖）」から「有平糖」になったと言われている。色や形はその地域の伝統によって、紅白の結びや果実など様々。波満屋では、色とりどりの花に細工している。

作るのは、兄弟で父の跡を継ぎ30年になるという兄の浜長隆さんと弟の昇さん。現在、道内でも作る技術を持つ人は数少ない。

「和菓子に大切なのは季節感」と隆さ

ものづくりのまち むろらん

シリーズ21

甘く繊細な菓子の花が
春に彩りを添える

和菓子店 **波満屋**
(知利別町)



ん。子供のころから父の仕事を目で見て、実際に触れてきた。色や形で鮮やかに四季を表現する和菓子の伝統は、浜長さん兄弟に自然と受け継がれている。季節の和菓子も1年を通して手に入る時代、だからこそ、春の花に細工した有平糖をひな壇に飾る伝統を大切に「季節感」の一つとして守り続けてきたという。

昇さんは、「いつの時代でも、伝えるべき大切な伝統と理解する人がいれば継承されていくでしょう」と語る。和菓子づくりは、その美しさが示すように、繊細な技術の積み重ねが求められる。

ガラス細工のような「有平糖」の花々は、バラ、ボタン、アヤメ、モモ、サクラ、スイセンが1セットになり、ひな祭りに向けて店頭に並ぶ。



こちら幸町(編集後記)

3月。新年度のスタート準備も大詰め。広報紙の使命である「見やすくわかりやすい」紙面づくりを基本に取り組んでいるが、周囲の目は明らかに机の整理を基本にという視線だ。間違いない。

4月から資源物の収集の開始時間が、朝9時から8時に早くなります(折り込み参照)。我が家も早起きして、分別しなければ。資源物は、燃やせないごみに混ぜないよう、びん、缶に分別を。

「みんなのアイドル」(6ページ)が今月で終了。「やめないで」という手紙や電話が多数。申し訳ない反面、毎月楽しみにしてくれている人がたくさんいることを実感。ちよっぴりうれしさも。

上記の波満屋の取材で、あめ細工を体験。「イメージが大切」とのアドバイスのもと挑んだが、考えてるうちにあめが固まっていく。結果、新種の花が完成。我が家のひな祭りを彩ってもらおう。



人の動き (1月末現在 は前月比)

・人口	101,201人	(- 55人)
男性	48,799人	(- 38人)
女性	52,402人	(- 17人)
・世帯	47,482世帯	(- 24世帯)