

日本の伝統・文化を継承する若者たち

明日への扉

Door to Tomorrow



Kazu Nakashima

1980年石川県生まれ。金沢兼六園下に明治14年(1881年)から続く老舗の4代目。大学卒業後にこの世界に入り、父の急逝に伴い代を継ぐ。名門、星稜高校の野球部出身で甲子園にも出場した。



金沢和菓子(かなざわがし)

加賀藩の初代藩主、前田利家が茶の湯を奨励したことから、金沢で茶道に欠かせない菓子づくりが発展。一説に、その始まりは天正18年(1590年)、利家が入府した際にさかのぼるといわれている。

日本の伝統・文化を継承する若者たちを紹介する映像ドキュメンタリー「明日への扉」をぜひご覧ください。

MOVIE  WebやTVなどでお楽しみいただけます。

Web版
パソコンやタブレットでもご覧になれます。本紙掲載以外に、多数の若者たちをご紹介します。



TV番組
ディスカバリーチャンネル(CS)
冠番組
「アットホーム presents 明日への扉」放映中
毎週金曜日 22:53~23:00

ビジョン
ANA国際線「SKY CHANNEL」にて放映中

NEW!!  最新号のご案内 好評公開中

No.067 / 加賀水引職人 津田 六佑 氏



金沢和菓子職人

中島 一氏

父の遺志を継ぎ、
一期一会の心を形に。

加賀百万石と謳われた加賀藩の城下町、金沢。千利休を師と仰いだ初代藩主、前田利家が茶の湯を奨励したことで、ここに和菓子文化が華開いた。一期一会、すなわちその出会いは一度きりのものと大切に思い、客人をもてなす茶道の心得を、和菓子は形や彩りで表すことができたからだ。

京都、松江と並び日本三大和菓子処と称される、故郷の伝統文化の継承に情熱を注ぐ若者がいる。創業133年を誇る老舗の4代目、中島一さんだ。

きつかけは？

中島「先代である父に小さいころから憧れ、大学卒業後にこの道に入りました。京都の名店にお世話になり、27歳から家で修業を始め、1級菓子製造技能士の国家検定に合格。しかし、その後父が病に倒れ、他界。悲しむ暇もなく、代を継ぐことになりました」

中島さんの一日は朝4時から始まる。まだ誰もいない店で、餡づくりなどの仕込みを全部一人で行う。毎日20種類ほどの和菓子をつくるが、そのうちの4つは上生菓子。独自の感性で季節を表す菓子を、二日ごとに趣向を変えて店に並べるため、正に息をつく暇もない。

上生菓子の生地は、こし餡と白餡に餅米を混ぜた「練り切り」。それを小さく切り分ける際、道具は使わない。手に伝わる微妙な感覚を頼りに皆同じ大きさに揃えると、いよいよ形づくり。思い描いた形を上生菓子で表すのは、和菓子づくりの中で最も難しい。しかし、師匠である父は何も教えてくれなかったという。見よう見まねで盗んだ手業を、必死に高めてきた。


そして今日、店先を飾るのは春牡丹のつぼみ、うぐいす、冬から春への木々の移ろいをそれぞれかたどった季節の風物3つと、ダルマをモチーフにした縁起物。

持ち得る全ての力で形にした、一期一会の心が華やかに、訪れる人をもてなす。
目標は？

中島「人としてもっと成長することです。人間がしっかりしていないと、いい菓子はつくれない。父からそう言われ続け、今になってその言葉の重みをひしひしと感じています」

代々受け継がれてきた志を、未来に繋ぐべく奮闘する若き職人の癒しは、自分がつくった和菓子を我が子が笑顔で食べてくれるとき。愛する家族のためにも、明日への扉を開け、また一歩、夢に近づけ。

※2015年2月取材。掲載内容は取材当時のものです。

MOVIE  MORE!!
故郷の伝統文化を守るために、和菓子づくりに全力で取り組む姿を動画でご紹介しています。ぜひご覧ください。