Interview

高島屋和菓子バイヤー　畑 主税 さん

和菓子の“奥行き”を知って感じて味わって

「交流Style」の『中部和菓子図鑑』を監修しているのは、高島屋全店の和菓子バイヤーである畑 主税さん。和菓子ファンからカリスマと呼ばれ、著作やSNSが大人気。今回は、畑さんが惹かれてやまない和菓子の魅力を存分に語っていただいた。

和菓子屋は地域の観光案内所

和菓子の魅力を語る時によく使うのは、“奥行き”という言葉です。その要素の1つ目として、「季節の表現」が挙げられます。春夏秋冬や12カ月だけではなく、たった1日のピンポイントでしか顔を出さないお菓子もあるほど、和菓子には仔細な季節があります。2つ目は「地域性の表現」。その土地の歴史、文化、伝統行事、祭り、風習などが見事に表されています。そして3つ目に、「人の手によって生み出された技を味わう」ということ。特に上生菓子における表現力は、食べる芸術とも言われます。季節・地域・職人技、この3つの要素が複雑に何層にも重なり合うことによって、奥行きが生まれるのです。私たちはその奥行きに魅了され、目で美しさを愛でて、菓銘を聞いて想像し、香りと味を楽しみ、職人技に感嘆します。中部5県のどの地方にも和菓子屋さんはあって、この楽しみを実感できるのですから、それだけでも幸せなのではないか、と思うのです。

はじめての町を訪れたとしましょう。町のことを知りたかったら、和菓子屋さんに行くことをぜひおすすめしたいです。なぜかというと、和菓子屋さんには、その町の歴史や風土、武将や城、観光スポットなどが商品になって売られているので、そのお菓子の由来を聞けば、それが観光情報になるからです。まさに生きた情報を教えてくれるアンテナショップのようなもの。ですから、お店では端から端まで商品をしっかり見ます。他のエリアで見たことがない物があったり、その土地の産物を使った商品を見つけたりすると、ウキウキして質問します。和菓子とは、季節を感じ、地域を知り、職人技に出逢うこと。今日も明日も和菓子を求めて、私は旅に出ます！

「ブログやSNSの紹介用に撮影するため、お箸や茶こし、スプーンや黒文字など、撮影キットを持ち歩いています」

「たとえばわらび餅は、持ち運ぶ間に表面のきな粉が落ちてしまうので、きな粉を集めて茶こしで上からきれいに掛け直してあげます」

「お菓子が映えるように白色ないし黒色のお皿に置き、撮影します」

畑(はた) 主税(ちから)

1980年バレンタイン生まれ。2009年に高島屋全店の和菓子バイヤーとなる。和菓子を愛する人のために全国を行脚し、和菓子の魅力を伝え続けている。今までに1,000軒以上の和菓子店を巡り、10,000種以上の和菓子を食べてきた。著作に「ニッポン全国 和菓子の食べある記」（誠文堂新光社）がある。 http://blog.livedoor.jp/wagashibuyer/

畑さんへのインタビューは、WEB「交流Style」にてさらに濃い内容のロングバージョンを公開しています。ぜひご覧ください。