

このコーナーでは、知事が県内各地に出掛け、夢を実現するため三重を舞台に頑張っている人たちを紹介します。



知事が行く!  
突撃取材! Part2  
～三重のひと～

第10回

～人々を笑顔にしたい!～

## お伊勢さん菓子博に挑む 和菓子職人

### インタビュー詳細版

(聞き手)

三重県知事 鈴木 英敬

(お話をいただいた方)

夢菓子工房ことよ

代表 岡本 伸治さん



岡本 伸治さん

知事：岡本さんは、情熱を持って和菓子作りに取り組まれていますが、一番大切にしていることは何ですか。

岡本：そうですね。和菓子は人の手で作られるものです。人なくして作ることはできませんので、人を大切にすることを心がけています。やっぱり仲間が大事ですね。和菓子は、そうやって綿々とつながっていると思っています。

知事：従業員の皆さん的人材育成や、技術の伝承を大事にされているということですね。

岡本：そうですね。当社では、名古屋で開催されている出品会に、自身のお菓子を出品することを入社条件にしています。終業後に工場を全部開放しますので、何かを作って出品する。大変だと思いますが、みんなよくやっています。

知事：本気で、やっているんですね。すごいなあ。三重県には和菓子文化が根付いていますが、こういう素晴らしい文化を未来に残していくために、大切なことは何だと思いますか。

岡本：変化することに柔軟でいられるかどうかですね。100年以上続いている餅街道のお餅屋さんも、変えてはいけないものを守りながら、時代に合わせて柔軟に対応してきたからこそ、今も残っているんだと思います。柔軟に変えることによって新しい時代をつくっていく、そこが大事かなと思います。



お伊勢さん菓子博にかける熱い思いを聞きました

**知事**：柔軟に変えていく部分がないと、長く続かないんですね。

**岡本**：例えば、100年前の素材が今、手に入るかというと、手に入らないですね。砂糖の精製の精度が昔より良くなるなど技術が高くなっているので、それに合わせたものに変えながら、でもお客様には「昔から変わらないね」と言われるように、そのあたりを、どうやっていくかというのが技術ですから。

**知事**：伊勢神宮も変わる部分と変わらない部分がありますし、伊賀の松尾芭蕉も不易流行の思想を唱えています。変えるべきものと変えなくてもいいものを、しっかり見極めていくことが大切ですね。

では、次の質問です。岡本さんにとって和菓子とは何ですか。

**岡本**：学校で講義をする時には、「和菓子は究極の嗜好品だよ」と話しています。和菓子は戦中、戦後を乗り越えています。餅街道には400年以上も続いているお店もあります。いらないものなら、今頃なくなっていてもおかしくないと思うのですが、そう考えると不要なものではなく嗜好品ではないか。ある意味では究極なのかなと思います。また、海外で和菓子を紹介してみて、和菓子は一つの言語のようなものだと感じました。

**知事**：和菓子は言語。なるほどね。

**岡本**：僕は全く外国語を話せないのですが、海外で和菓子を作りだすと、人がワーッと集まってきて拍手が起きるんです。そういう体験を何度もしています。

**知事**：国境を越えてコミュニケーションできる言語のようなものということですね。

**岡本**：そうですね。

**知事**：岡本さんは、今年の4月から5月にかけて開催されるお伊勢さん菓子博を飾る特大のシンボル展示を作っていただきますが、出展への思いを聞かせていただけますか。

**岡本**：職人として幅10m×奥行5.5mという巨大工芸菓子を作ることは一生に一度しかないと思います。三重県で菓子博が開催されなければ、その機会もなかったと思います。それを県内の100人の職人たちの手で作る。他県では、職人が抜けたり入ったりして延べ100人で作ったことはありましたが、最初から最後まで100人の職人が関わるというのは、今まではありませんでした。私は三重県菓子工業組合青年部の副部長として取りまとめをさせていただいているが、皆さん本当に熱い思いを持って作品作りに取り組んでいます。そんな職人たちが本気で作ったものを多くの人に見ていただければと思います。



岡本さんが和菓子（練り切り）作りを実演



ドイツでの和菓子の講習会の様子

**知事**：完成が楽しみですね。最後に、岡本さんとのこれまでの夢を聞かせてください。

**岡本**：三重県って素晴らしい県だと思うんです。私は一時期、和菓子の修行で6年間、愛知県で修行していたんですが、外から見た三重県は、すごく魅力的でした。そういう三重県の魅力を和菓子というツールで、どのように表現していくか、とことん突き詰めていきたいです。そして、何かを見つけることができれば、自分の仕事がひとつ終わるような気がします。

**知事**：和菓子を通じて三重県というものを、とことん突き詰めていくということですね。三重県知事の私としては大変心強く思います。ぜひ頑張ってください。まずは菓子博で、そして菓子博をきっかけに三重県の菓子文化がさらに発展していくことを期待しています。我々も応援していますので、よろしくお願いします。ありがとうございました。

**岡本**：ありがとうございました。



繊細な和菓子作りの習得には5～10年の修行が必要と言います



※インタビューの内容は、読みやすさの観点から一部要約等を行っています。

※記載内容、写真の無断転載を禁じます。

※内容に関するご意見・お問い合わせは、三重県戦略企画部広聴広報課まで

〒514-8570三重県津市広明町13

☎ 059-224-2788 FAX 059-224-2032

E-mail koho@pref.mie.jp