

6月になっちゃってました。ごめんなさい。
5月30日31日とバザーやらなんやらで…遅くなってしまいました。
「遅くなりついで…」と言っちゃ—なんですが…
3月の「和菓子講座の様子なんかご報告かねた6月雑感で一す。



平成27年3月29日 とっても春めいた土曜日に開催しました。
一昨年にも行いましたが、今回は年齢も幅広く又外国の方も参加と言う素敵な物になりました。
講師は京王井の頭線の「富士見ヶ丘」の駅前で永年(約50年)にわたり「和菓子の柳や」の職人として働いていた方(通称とみさん)。当初は親方(店主)の下で修行の日々。
参加者の質問コーナーでは「その親方さんから教わったんですね?」と言われ
「いえ何も教えてくれた記憶はありません。やっている所見て盗め!といわれました」
と答える「本当の職人さん」です。
その後、親方に代わり店を引継、和菓子のデザイン・企画・製作・営業・販売と一人でマルチに働きましたが3年前程に引退。多彩な職域をこなしそこにしっかりと職人魂。凄いですよ

和菓子が日本の文化の一つと言われる所以はやはりその「自然を感じさせる美しさ」だと思ひます。色彩・いろどり彩を考え、自然の形を模して作る「練り菓子」はその骨頂です。
マカロンに季節感はないでしょ?アハ!

そんな和菓子に興味を持ち、その技を知って、作って、食べてみたくて・と23名が集まりました。
前回は講師の手の動きが速すぎて「わかりませーん もう一度お願いしまーす」連発だった所も腕をつかんで強制的に止める。工程別に作業を分割指導するなど講師も主催者も工夫したおかげで参加者全員が同時期に見事な品を完成。作業中はお子さん連れの方や外国人女性のテーブルには自然に人が集まり、笑いあうシーンが印象的でした。
富さんもちょっとだけこのテーブルに声かける事多かったかな?..なんて..
手際良く出来たので全員で御菓子とお茶の懇談会となりました。初めて知り合ったもの同士ですが、共通の作業の達成感と幸福感を十分に味わって、和菓子を手には笑顔でお帰りになりました。

6月梅雨時..うれしくはありませんが
これも日本だからこそと五月雨や小雨を風情と思つて乗り切りましょう。
色々な違い、多様性を理解し、互いを尊重する事が
人と人が大切にしあえる根幹だと思ひます。



クジラ料理食べました。給食でも好きなメニューでした。文化財に油かけてはだめでしょ!
ここは火山列島だと充分自覚してます。だから人間ごときが「するな」とは言いません。
でも小さな噴火や地震を「ちょこちょこ」するって感じで..こらえてもらいたいです。
いつまでも、この愛着ある日本で、大切なみんなと楽しく暮らしていきたいです..

秋には和菓子講座第2段を予定しています。職人技と日本を体験に、多数ご来場あれ!