

## 始良市特産品協会 会員インタビュー

### 御菓子司 あじ福 様



日本の四季や文化を繊細な彩りで表現した御菓子を手がける「御菓子司 あじ福」様は昭和51年に創業。三代目となる岩川中（アヲ）様にお話を伺いました。

「県内外の和菓子店で働いていた祖父と洋菓子・パン職人の父が昭和51年に創業したのが、御菓子司あじ福です。」

——お祖父様は和菓子職人でお父様は洋菓子職人。岩川さんが御菓子の仕事をされたいと思われたのはいつ頃でしたか。

「小学校の卒業文集に菓子職人になりたいと書いていました。ぼんやりとではありますが、その道を進みたいというのがあったのだと思います。

また、小さい頃は生クリームが苦手でしたが、どら焼きとか黒糖まんじゅうなどの和菓子は好きで

した。そのため、御菓子の中でも和菓子職人の道を選んだのは自然な流れだったのかもしれない。」

——高校を卒業後に愛知県の老舗和菓子店「両口屋菓匠」で修行されたと伺っています。どのような日々でしたか。

「従業員やアルバイトとして修行するのではなく、住み込みでの修行でした。忙しい毎日でしたが、菓子づくりに専念させてもらった充実した日々でした。高校を卒業したばかりで何もわからない状態で始まった修行生活でしたが、菓子職人としても社会人としても面倒をみていただき、たくさんサポートしていただきました。

そのときにお世話になった方々とは今も定期的に交流が続いています。修行経験者が集まると、みな口を揃えて「戻れるならば、また修行時代に戻りたい」と言っています。」



——岩川さんが愛知で修行をされておられる間の平成15年11月、「あじ福」では天皇皇后両陛下に御菓子を献上するという大変大きな出来事がありましたね。

「両陛下が奄美群島日本復帰50周年記念式典にご臨席される際、当時の始良町に立ち寄られました。ご休憩をされる際の御菓子をご提供するというので、町の花であった山茶花を表現した和菓子を私の父が作らせていただきました。

大変喜んでいただいたようで、お帰りになられるときにはお土産として再びご利用いただきました。」

——平成20年に、約7年間の修行を経て鹿児島に戻り家業を継がれることとなります。岩川さんは当時25歳。「あじ福」はどのように見えましたか。

「修行をしていた愛知はもともと城下町ということも影響していたのか、日々の生活や行事の中に和菓子を食べる文化が根付いていました。

鹿児島の場合、和菓子というと郷土菓子のイメージがあり、菓子職人が作るものというより、おばあちゃんたちが作るものという認識のほうが強かったと思います。

その風土の違いは感じましたね。

同じ和菓子を作っても、原材料の仕入れや送料を考慮すると、愛知で販売していたときよりも値段が高くなってしまいますので、和菓子の価値を上げていかなければいけないと思いました。」

——鹿児島に戻られて早々、課題を見つけられたのですね。現在では数百人規模のお茶会の御菓子も引き受けておられますが、お茶請けのご注文もこのときから始まったのでしょうか。

「私が修行を終える少し前から担当させていただいていたようです。私がお茶請けで使用する御菓子の打合せに参加し始めたときは25歳でした。和菓子の世界ではまだまだ「若造」です。

7年間の修行経験があるとはいえ、また、和菓子のコンテストでグランプリなどの賞を取った経験があったとしても、あなたのような若手に何ができるのかしら？と問われているような空気をビンビンに感じるが多かったです（笑）。

でも、そのような状態をクリアしていかないと先に進めません。お茶の先生によってご注文もさまざまです。一度ダメだったらもう次は注文いただけない。数百人規模のお茶会であっても実際に食べる人からすればたった一つの御菓子です。もう勝負の連続でした。」



——難関国家資格である「菓子製造技能士1級」や全国和菓子協会が認定する「選・和菓子職」の優秀和菓子職の取得もこの頃でしょうか。「選・和菓子職」の優秀和菓子職は、九州で2人、全国でも138人しか取得していないそうですね。

「御菓子の専門学校から講師就任依頼をいただくことも増えてきたのですが、当時の私はまだ二十代半ば。何の資格も持っていないし、自分もまだまだ勉強したいと思っていました。せっかくのお誘いではありましたがお断りしていました。そのような経緯から資格取得を目指すようになりました。

「選・和菓子職」は3回目の挑戦で合格しました。課題となる御菓子の「お題」は試験当日の2時間前に発表されます。ちなみに、私が合格したときの題は「岸」でした。「キシ？」という感じでしたね（笑）。「岸」の題に合う御菓子はどのようなものか。色は、味は、デザインは……。技術力と応用力が求められる試験でしたね。」

——お話を伺っていると、和菓子の世界というのはただ味が美味しいということ以外に、見た目の上品さやイメージの豊かさ、デザイン力などが強く求められる世界であると感じます。

どのようにこれらを培われたのでしょうか。

「最初は真似ごとから入ります。これ良いなあ、お洒落だなあ、というものを真似してみます。ただ、自分の技術が追いついていないと、同じものを作ったつもりでもそうならない。

技術が身についてくると、自分がイメージしたものに近いものが作れるようになってきます。その次は、自分だったらこの部分をもうちょっとシンプルに表現したい、とか、例えば桜を表現するのであれば、全部の花びらを入れなくても、ひとつの花びらだけで表現してみようとなってきます。御菓子の本を見ることもあります。その他にも、風景を眺めたり、街行く人のファッションに目を向けたり、いろいろなことから影響を受けていますね。

同じものを見てもそこからイメージするものは人それぞれだし、結局同じものはできない。

でも、かえってそれで良いと思うんです。自分にしかできないものだからこそ魅力であったり価値になったりする。

定期的に市内の小学校で和菓子教室をさせてもらっています。子どもたちが自由につくるお菓子から刺激を受けることも多いです。子どもの発想や着眼点はとても豊かですね。」

——店頭で並んでいる商品のご紹介をいくつかお願いします。

「人気があるのはどら焼きです。このどら焼きがコーヒーに合うと喜んでくださる喫茶店経営の方もいらっしゃいます。交流を深める中で、今ではそのお店でもこちらのどら焼きを販売してもらっています。

思い入れのある商品としては羊羹が挙げられます。あんこが入っているから和菓子というわけでもないですが、やはり和菓子にとってあんこはとても大事なものです。そのあんこをダイレクトに感じられるのが羊羹です。昔から、初めて行く和菓子店で羊羹を食べるとその店のレベルが分かると言われていました。何度か配合も変え、私が理想とする羊羹を目指しています。

古くからのお客様に好んでいただいているのは小豆羹（あずきかん）です。値段はそんなに安くはないのですが、和菓子職人が作る郷土菓子の味わいを楽しんでいただきたいですね。

新しい和菓子でいえば「生どら」です。生クリームとどら焼きのつぶ餡を中に入れた御菓子です。通常のどら焼きとは生地を変えていて、より柔らかい生地をしています。口にしたときに、中のクリームと一緒に生地も味わってもらいたいからです。お客様の中には、凍らせてアイス状態にして食べるという方もいらっしゃいます。」



※【インタビューを終えて】

「催事に出るときにいつもスタッフに言うことがあります。それは「御菓子の気持ちになって、催事に出展した御菓子たちが食べてもらえるのをわくわくしているかどうか考える。」ということです。催事を運営する側も、催事に出展する私たちも、ご来場されるお客様も、そして、御菓子にとっても良いといえる「四方よし」を心掛けています。」と語る岩川さん。

せっかく作った御菓子なので大事に扱ってほしいという愛情が言葉の端々に込められていました。

「和菓子店という敷居が高い印象があり、一個だけ買うのは申し訳ないという方もいるかもしれませんが、ぜんぜんそんなことはありません。ぜひ一つお買い求めください。」と笑顔で話す岩川さん。ぜひ多くの方に足を運んでいただければ幸いです。



【お問い合わせ】

御菓子司 あじ福

〒899-5431 始良市西餅田3193-14

電話 FAX : 0995-66-5052

営業時間 午前9時～午後8時

定休日 水曜日



取材者・文責

〒899-5492 始良市宮島町25

始良市役所 商工観光課 商工振興係

電話 0995-66-3145

始良市特産品協会インタビューURL

[https://www.city.aira.lg.jp/shosin/tokusannhinn\\_interview.html](https://www.city.aira.lg.jp/shosin/tokusannhinn_interview.html)