

安藤耕一

花鳥「工芸菓子」

技法集

◆制作／安藤耕一
◆協力／大野屋（山梨・甲府市）

三重全菓博への アプローチ

★作品はカラー
136ページ参照

一九六二年、東京都出身。東都の名門「成城風月堂」で修業後、実父経営の大野屋（甲府市）に入社。平成元年、二十七歳の若さで社長に就任。同五年、現本店「美術館通り店」を自力でオープン。同十三年には、大野屋のイメージを一新したパークス竜王店を開店するなど経営面においてもマルチな才能を発揮し、大野屋ブランドを磨き上げている。傍ら、「日本菓業振興会（技術研究団体）」では、年間最優秀技能賞を五連覇し、

技術団体の看板部署「技術部長」に就任。その後「副会長」、そして現在は「振興会」の総取締役「幹事長」として敏腕を振るっている。一方、全菓博では、工芸菓子の最高峰「名誉総裁賞」を若くして受賞するなど、大作工芸菓子作家として輝かしい足跡を残している（カラー作品参照）。趣味はダイビング。

今月は、三重「全菓博」へのアプローチとして、花鳥「工芸菓子」にスポットを当ててみた。
工芸菓子（花鳥風月の展示作品）は、自然への観察力（相即相入）、テーマ、構想力、造形力、技術力とともに、作品の「品格」が大切だ。また、作

品を「考え、準備し、作って、運び、飾って、魅せる」という過程の中で、創り手のあらゆる能力を引き出してくれる。お店においては、店の技術力や店格、季節感の醸成、若手育成など、その魅力は図り知れないものがある。平成二十九年四月には業界の一大

イベント「第27回 全国菓子大博覧会・三重」お伊勢さん菓子博2017」が開幕する。そこで本特集では、その三重「全菓博」に向け、工芸を志す若手の手引きとして、普段は滅多に見ることの出来ない工芸技法にスポットを当

てて紹介した。
制作は、日本菓業振興会（研究団体）の工芸菓子の第一人者・安藤耕一氏にお願いし、その奥義の一端（白鷹・椿・花苧蒲・牡丹・朝顔・胡蝶蘭の作り方）を公開していただいた。

◆工芸菓子（飾り菓子）ストーリー

飾り菓子の歴史は江戸時代（元禄の頃）、京都の「千菓子細工」にはじまり、元治・慶応の頃、諸大名の献上菓子の需要に伴い、細工菓子類が発展（特殊菓子の一つ）。

当初は、美しい文様の打ち菓子や金平糖、有平細工などを、テーマ（蓬莱山や高砂など）に沿って平板や嶋台に盛っていたことから、飾り菓子と呼ばれるようになった（江戸城の饗応の間の絵図にも残っている）。

歴史の転換点は、明治の初め、アメリカから純白の棒砂糖が輸入されてから、その砂糖で京の生砂糖（雲平生地）が考案され、花鳥風月をモチーフにした芸術

性豊かな鑑賞菓子が発達（同じく有平糖細工も急速に発達）。これらの菓子が世に知られるようになったのは、明治二十三年、東京で開催された「第三回 国内勧業博覧会（全菓博の前身）」に出品された「牡丹の籠盛」からであろう。

また、同三十三年には、フランスのパリで開催された「第二回 万国博覧会」へ出品したことで、雅な京菓子が世界的な評価を得た。京都は、その後も全国各地で開催された菓子博に、京都らしい「雅な菓子」を次々に出品し、名声を高めた。その技術が全国へと広められ、現在に至る。

