

美味し〜い!!!
お菓子作りた〜い

お菓子を作りたい

夢追い人



鹿江 真紀子さん 24歳

大川の代表的観光スポット昇開橋をモチーフにした「昇開橋饅頭」(甘酒饅頭)を売り出しているのは、和菓子の鹿江屋さん。創業50年の和菓子屋で餡のおいしきには定評がある店だ。そこに3代目として働いているのが、鹿江真紀子さん(24)。今月の夢追い人で取り上げてみた。



真紀子さんは伝習館高校を卒業後、大阪のあべの辻製菓専門学校で学んだ。その後、大牟田の長崎屋で3年間修行をし、昨年からは1人で丸ボーロなどの焼菓子を手がけている。50年間和菓子専門であった店に、新しいものを導入しはじめています。

進学をあきらめ家業を継ぎたいと思つた理由は何だろうか。「私は、菓子が大好きなんです。作るのも。そして食べるのも。(笑い)それから、小さいときからお菓子の囲まれた育ちましたから、自分はこの仕事をするのだという漠然として思いもありましたね。店先でよく「ままごと」していたのですが、使う道具は、店のお菓子だったそうで…(笑い)」お菓子作りで、一番大切にしていることについて彼女はこう語る。

まず。例えば小麦粉は国産のもので、八女から仕入れている。たまごにもこだわっていて、大和町のある業者の「シーフードエッグ」を使っています。白味の盛り上がり、黄身の色の美しき、もちろん味もいんですよ。」材料を厳選することは店の伝統らしい。店の「売りである」餡については、小豆が一番気を使っている。値が上がるうとも安いもので妥協することは決してないそうだ。もちろん水も、浄化したものだけを使う。かき餅に使う黒砂糖は、沖繩から直接取り寄せている。甘さ控えめの昔ながらのおいしい味は、こうしたこだわりから来ているのだろう。

昇開橋饅頭を買いに、佐賀県側から買いに来る昔からのお客が何人もいるそうだ。彼女に今後の目標を聞いてみた。「自分か手がけている丸ボーロ

やクッキーなどは、昔ながらの蒸し菓子と違ってまだまだ研究の余地があります。以前にいた長崎屋に、それらを持ち込んで、は批評などをしてもらっています。また店の伝統的な和菓子についてもこれから勉強をして、一人でもいろいろなお菓子が作れるようになりたいと思います。和菓子には洋菓子にない美しい色彩があります。夏には水色、春には緑、秋には紅葉の色といった風に、様々な色あいを楽しめるのは魅力的です。」

進学を断念し、好きなお菓子づくりの道には入った真紀子さんの成長に期待したい。「つきなみですけど、食べていただける方から、美味しいと言っていただけのお菓子を作りたいと願っています。」

