

和菓子、湯飲み 手作りで楽しむ

常滑の西浦南小児童

常滑市西浦南小学校
の五、六年生六十一人
が、学校で地元の菓子
職人から和菓子作りを
学んだ。県教委の「夢を
はぐくむ あいち・モ



鯉江さん(右)にまんじゅう作りを教わ
る子どもたち＝常滑市西浦南小で

ノづくり体験」事業の
一環。市内に多い和菓
子店と地場産業の常滑
焼とを連動させた授業
として企画され、子ど
もたちは十月上旬に湯
飲み作りを体験した。

市場町で和菓子店
「鯉江(りやう)堂」を営む鯉江
正広さん(六三)が、山芋
を使った皮であんを包
む薯蕷(じやうご)まんじゅうの作
り方を教えた。
すり下ろした山芋と

米粉、砂糖をボールに
入れ、こねて滑らかに
仕上げるまでの工程を
鯉江さんが披露。子ど
もたちは手に粘りつく
生地が悪戦苦闘しながら
も、鯉江さんが用意
したあんの玉を、薄く
延ばした生地で包み、
蒸し器に十分ほど入れ
て完成させた。

湯飲み作りを指導し
た急須職人の加藤一房
さん(六三)らの協力で、
急須と茶葉を用意。子
どもたちは、授業で加
藤さんらに茶の入れ方
を学んだことがあり、
湯の温度や出す時間に
気を配りながら、急須
から茶を注いだ。

まんじゅうも湯飲み
も自作だけに皆満足そ
うで「まんじゅうはあ
まり食べないけど、お
茶の苦さと合ってい
た」と六年新海貫太君
(一三)。鯉江さんは「和
菓子に関心が深まれば
何より」と話した。

(福本雅則)