

日本ブランド発信事業

デンマーク コペンハーゲン チェコ プラハ ハンガリー ブタペストにて
和菓子について発信

2016 年 2 月

「日本ブランド発信事業」専門家

一幸庵 水上カ

【出張目的】

今回、私は外務省の日本ブランド発信事業による派遣専門家として、2016 年 1 月 22 日～1 月 30 日の間、デンマーク（コペンハーゲン）、チェコ共和国（プラハ）、ハンガリー（ブタペスト）を訪問し、現地の菓子関連の事業者と交流を行うとともに、和菓子の講演及びデモンストレーションを実施しました。

【出張結果】

1 月 23 日（火）＜デンマーク・コペンハーゲン＞

コペンハーゲンで行われた旅行博において、日本の魅力を伝える取り組みの一環として和菓子の美しさを伝える講演を行いました。

30分という短い時間でしたが、端的に和菓子の魅力を伝えつつ、訪れた方々に生菓子とお干菓子を振る舞いました。

中には、このために遠方からいらっしゃる方もおり、和菓子を始めとする日本文化への興味の高さを物語っていると思います。ただし、やはり30分という限られた時間であったため、本来伝えられたはずの情報量が伝えられなかったと感じました。



1 月 25 日（水）＜チェコ・プラハ①＞

プラハ大使館公邸において、和菓子の講義と和菓子の実演（参加者の体験を含む）を行いました。

ある程度日本の文化に興味をお持ちの方が参加いただいたようでしたので、前半の講義では丁寧に翻訳いただき、和菓子という特別な文化の詳細まで伝える事ができました。特に持論である武士道と和菓子の共通項の話や72候の話は特に興味を持って

ただいたようでした。後半の実演では最初に私が桜の練り切りを作ってみせ、参加者の方にも作っていただきました。

多くの方が本物の和菓子、とくに練り切りのような菓手に触れるのが初めてだったため作りながら時に歓声等があがるなど、非常に楽しんでいただいた様子でした。お一人ご自分で、どら焼きや大福等の和菓子を実際に作っているという方もいらっしゃったので、和菓子職人の講義と指導をうけてとても参考になったと言っていました。



1月26日（金）<チェコ・プラハ②>

プラハ市内の料理学校において、料理人あるいは料理に強い関心のある方向けに、和菓子の体験型ワークショップを行ないました。こちら前半に簡単な講義を行いつつ、後半の体験をメインに行ないました。料理学校の先生方も参加していただき、プラハのマジパン（洋菓子）細工のお話も伺う機会もありました。専門家が多かったため、和菓子独自の造形性や手の使い方を参考にされていた方が多かったようです。参加者の中には日本で修行をしたこともある、プラハの日本料理のレストランで働く料理人もおり、実際に本物の素材を使った和菓子づくりを楽しんでいるようでした。同時に「今度お店でも作ってみたい」という声もあり、日本料理が一定の人気があるプラハで和菓子が受け入れられる素地は十分にあると感じました。料理人だけではなく、プラハ市内でお茶をメインで出すカフェを出店しようとしている方もおり、そういった方にも「お店で出したい」と好評でした。

食文化としての評価はもちろんですが、同時に洋菓子にない造形性や季節性などの和菓子独自の美しさも非常に参加者の心を打ったようでした。



1月26日（金）<チェコ・プラハ③>

プラハ郊外の料理スタジオにおいて、プロの料理人向けのセミナーとして、和菓子のレクチャーとワークショップを行ないました。

ほぼ全員がプロという事もあり、熱気のこもったワークショップとなりました。皆さん作る立場として、自分なりに手を動かして和菓子の造形を作っていました。見本としていくつかの和菓子を作ってみせたところ、非常に興味を持ったようで、何種類も作りたいという意欲がみられました。

また質問の中に「餡はどうやってつくったらいいのか？」という質問もあり、お答えしました。料理人だからこそ、「自分も作ってみたい」という視点でレクチャーに参加しておられ、きっと材料等の環境が揃いさえすれば、プラハでも現地の和菓子職人が誕生するのではないかと感じました。



1月28日（金）＜ハンガリー・ブダペスト＞

ハンガリー大使公邸において、料理関係者、日本文化関係者を中心としたレクチャーを行いました。レクチャーや限られた人数での和菓子づくり体験等も行ないつつ、様々な和菓子をその場で作るデモンストレーションと試食会を行いました。現地でお茶を販売する会社のサポートもあり、お茶と和菓子と一緒に食べていただく会になりました。参加された方の中でもお茶のご経験のある方が多く、和菓子が出来る度に興奮が高まっていくようでした。

人によっては熱狂に近いリアクションもあり、和菓子という文化が海外の方にも十分に通じるものだと実感しました。



【まとめ】

講演を回る前までは「海外の方にどれほど和菓子が伝わるのだろうか」という想いもありましたが、実際に現地に出向き、和菓子語り、作るプロセスを見てもらう中で、実際には多くの方が和菓子に強い興味を持ってくださる事がわかりました。今まで和菓子に触れた事のないことがハードルになるのではなく、和菓子を見る目を新鮮にし、むしろ日本人よりも強い感動をもたらしている様子でした。「知る」という文化的なアプローチ、「食べる」という食としてのアプローチ、「作る」という体験のアプローチなど様々なアプローチがそれぞれに有効であるという事が理解できた今回の訪問でした。

実際に、講演の際に参考資料として使った書籍（昨年秋に出版した自著『IKKOAN』）への非常に良い反応もありました。同時にメディアや現地の方々から「もっと和菓子を知りたい」というリアクションがあったので、今回の講演を次につなげるための自信と実績として、今後も海外に対して和菓子文化を広げる取り組みを行なっていきたいと考えております。特にプラハでは今後和菓子の文化を伝える企画を出すチャンスを得ましたので、頂いたチャンスを生かして行きたいと考えております。

最後に今回このような機会を頂いた事、各地でお世話になりました皆様に、この場を借りて御礼を申し上げて本レポートの締めとさせていただきます。どうもありがとうございました。

【参考リンク】

[外務省「日本ブランド発信事業」ウェブサイト](#)
[お菓子調進所 一幸庵 フェイスブック](#)