

和菓子 – 日本の四季の彩と形 –

実施日：平成29年2月4日～2月11日 於：英国（エディンバラ， ロンドン）

■ 派遣専門家



井上豪
御菓子司 神楽坂梅花亭

美術大学を卒業後、家業である梅花亭に就業。一級菓子製造技能免許取得。平成28年度に東京都優秀技能者（東京マイスター）都知事賞を受賞。季節感を生かした生菓子作りや、生地に細かく鋏を入れる「はさみ菊」を得意とする。次世代の職人の指導・育成にも取り組まれています。

■ 事業概要

● エディンバラ



カレドニアンホテルとの共催の講演会、
ティーセレモニー



セントアンドリュース大学， ジャパンソ
サイエティとの共催の講演会



スコットランドの象徴とされる「アザミ」を
イメージした和菓子も制作

● ロンドン



ル・コルドン・ブルーロンドン校での講
演会



上生菓子作りの実演。
和菓子のデザイン案の絵の展示も。



ザ・イースト・インディア・カンパニー本店
での講演会。

■ 実施結果

和菓子職人の井上豪さんが英国のエディンバラとロンドンで、和菓子についての講演と和菓子制作の実演を行いました。各講演に合わせて現地で生菓子を制作して、参加者に試食いただきました。エディンバラでは、アフタヌーンティに溶け込ませる形で、茶道と和菓子の実演を紹介。セントアンドリュース大学では、和菓子の文化の背景等についての講演を行いました。ロンドンでは、料理学校ル・コルドン・ブルーロンドン校との共催で、お菓子作りを学ぶ学生に向けての講演と実演。ザ・イースト・インディア・カンパニー本店では、お茶とのペアリングについての講演を行い、紅茶との組み合わせも提案しました。両地共に和菓子職人の実際の技術を見られる機会はまだまだ少なく、高い関心が寄せられました。