書いてみよう

年　組　名前

記事を読んで、和菓子についてどのようなことを考えましたか。あとの条件に合わせて書きましょう。

和菓子の奥深さ紹介

和菓子をテーマにしたイベントが7月18日、秋田市のさきがけホールで開かれた。約200人が参加し、講演や実演を通じて和菓子の奥深さや楽しみ方、職人技の一端に触れた。全国和菓子協会（東京）と県和菓子協会の主催。

全国和菓子協会専務理事の藪光生さんが「登録無形文化財となった和菓子の魅力と文化」と題して講演。長い歴史を持つ生菓子について、職人がへらや布巾などを用いて一つ一つ手作りしているとした。造形や色合いにも趣向を凝らし、四季や自然を表現することが多く、「（一つのテーマでも）職人の感性や表現力によってさまざまなものができる」と語った。

生菓子には短歌や俳句、自然や歴史に由来する「菓銘」が付くのも特徴で、日本独特の文化と評価されていると説明。梅の花をかたどった生菓子を例に挙げ、「此の花」や「未開紅」、「咲き分け」など多くの種類があると紹介した。

藪さんは、お店で気になる菓銘があったら店の人に聞いてみてほしいと呼びかけ、「それも菓子をいただく時の楽しみになるのではないか」と述べた。

あんを使った生菓子「練り切り」作りの実演も行われ、全国和菓子協会認定の優秀和菓子職・小林紀夫さんがステージで腕を振るった。季節の花々をかたどった彩り豊かな菓子が仕上がっていくと、会場からは拍手や歓声が起きた。

ステージで小林さんが生菓子作りを実演した

※【趣向を凝らし】面白みを出すために工夫すること。
※【菓銘】菓子につけられる名前。

秋田魁新報2024年7月19日付より。記事は手直ししています。

【条件】
・和菓子の魅力について考えたことを書くこと。
・記事から言葉や文を選ぶこと。
・百字以上、百二十字以下にまとめて書くこと。
・◆の印から書き始め、改行をしないで続けて書くこと。

題名

100字

120字

出題・監修：小松尚子（元秋田県教育専門監）