

玉野の美 和菓子で表現！ 地元の製菓が審査！

2024年1月24日

和菓子の老舗「喜久屋」の真鍋 勝彦さんが、みんなの作品を見に、宇野中に来てくださいました。

真鍋さんは、宇野中の卒業生つまりみんなの先輩です。旧校舎ではありましたが、みんなと同じように勉強に部活動に励んでいたそうです。

宇野中二年生は美術の授業で日本の美意識やおもてなしの文化を学び、玉野の魅力を発信しようと、季節感と遊び心のあるオリジナル和菓子を考えました。

真鍋さんは、美術の授業「四季をイメージしたオリジナル和菓子を作ろう」で制作したみんなの作品を時間をかけてじっくりと眺め、1つ1つ手にとっていろいろな方向から見たり、商品名やコンセプト、解説を記した紹介カードを読んだりして、真剣に向き合ってくださいました。



和菓子屋さんの立場ならではの、アドバイスや、食べる人の気持ちになって作ることの大切さなど教えてくださいました。

そして、14作品に「喜久屋」さんからオリジナルのすてきな「賞」を出してくださいました。

「喜久屋」賞

- ・夏を感じるで賞・桜の道を歩きたくなるで賞
- ・バラのバランスが良いで賞
- ・食べたくなるいちごで賞
- ・何でも乗り越えていくで賞
- ・緻密で大胆で賞 ・可愛すぎるで賞
- ・素晴らしいアイデアで賞 ・色彩が綺麗で賞
- ・和の心を感じるで賞 ・中びっくりで賞
- ・夏のインパクトで賞・春の訪れを感じるで賞
- ・奥ゆかしさを感じるで賞



また、先日の二年生の職場訪問の際にも、仕事の魅力ややりがいなど、キャリア教育の視点からのお話もいただき、「美味しい物を作り続けたい」というお菓子作りへの情熱に触れることができました。

真鍋さんは「玉野市をイメージしたものが多く、いろいろ考えて作られていますね。どの作品も工夫されていて、クオリティが高いです。店頭にならなくてもおかしくないすばらしいものもあります。みなさんの和菓子のアイデアを自分のお店の職人にも見せたいくらいです。僅差で審査にもれた人も自信をもって、美術の授業に励んで欲しい。生活に美を取り入れることや、地元に興味をもつことを忘れないでください。また、和菓子は地域の文化なのでこれからも大切にしたい。」とおっしゃいました。

真鍋さん、本当にありがとうございました。

2024. 1. 24(水)

2A



2B



2C

