

玉野の美 和菓子で表現！ 地元の製菓が審査！

2025 年 2 月 3 日

玉野銘菓「進水久寿玉」「船の街」「玉そだち」や「レモンケーキ」などで有名な「やまもと製菓」の やまもと かずき 山本 一樹さんが、みんなの作品を見に、宇野中に来てくださいました。

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。

山本さんは、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くださいました。



和菓子屋さんの立場ならではの作り手の視点からのアドバイスや、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、17作品にオリジナルのすてきな「賞」を出してくださいました。

「やまもと製菓」賞

- ・ザ・玉野で賞
- ・メルヘンでかわいいで賞
- ・夏の夜市を感じるで賞
- ・小豆^{あずき}がおいしそうで賞
- ・初夏の涼やかな風を感じるで賞
- ・春爛漫^{らんまん}で賞
- ・秋を感じるで賞
- ・可愛^{かあい}すぎるで賞
- ・初夏の風情を感じるで賞
- ・手が込んでいて賞
- ・心ひかれるで賞
- ・グラデーションが綺麗^{きれい}で賞
- ・目を引くで賞
- ・インパクトがあるで賞
- ・玉野の秋を感じるで賞
- ・さりげなく深いで賞
- ・春の幸せを感じるで賞



また、和菓子の色の大切さ、アイデアやさらに良くなる技法など評価のポイントを解説してくださいました。「特に和菓子は、日本の繊細な季節を感じることができるものなので、和菓子に触れその心を大切にしたい。後継者不足に悩むところも多いので、興味があればその道に進むことも…」と、和菓子への情熱や、日々携わっている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ました。

山本さんは「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。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。みなさんの和菓子のアイデアは刺激になります。僅差^{きんさ}で審査にもれた人も自信をもって、美術の授業に励み、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てください」とおっしゃっていました。

山本さん、本当にありがとうございました。

2025. 2. 3(月)

