

どんな職業か

和菓子店で各種の和菓子を製造する。

和菓子の種類は、含まれる水分量によって、「生菓子」と「半生菓子」、「干菓子」に分けられる。「生菓子」には、大福やおはぎなどの餅もの、まんじゅうなどの蒸し物、ぎゅうひなどの練り物、どら焼きやカステラなどの焼き物（平鍋物）、羊かんなどの流し物など、「半生菓子」には、石衣などのあん物、最中などのおか物、桃山などの焼き物、羊かんなどの流し物がある。また、「干菓子」には、落がんなどの打ち物、塩がまなどの押し物、おこしなどの掛け物、小麦せんべいなどの焼き物、有平糖などのあめ物がある。

和菓子の代表である「まんじゅう」を作る場合は、まず材料選びから始める。製品の風味やよしあしは、材料の影響を大きく受ける。あんを作るには、材料となる小豆などをよく洗ってから水で炊き、柔らかくなってから砂糖など甘味料を加えて練る。できあがったあんを、米の粉や小麦粉、山芋などで作った生地に包み込んで形を作り、焼いたり蒸したりして仕上げる。あんにごまやみそを使ったり、生地にきな粉を使ったりなど、材料を変えることによって、いくつもの種類のまんじゅうを作り分けることができる。

能率的で量産できることから、和菓子の中には大規模な工場の機械化された設備の中で生産されているものもある。しかし、多くの和菓子店ではその営業規模に応じて機械を導入するとともに手造りのよさを生かして製造しており、製品の仕上げでは職人の技術、感性、創造性などが重要となる。

就くには

入職にあたって特に資格は必要とされない。学歴は高卒が中心で、最近では大卒者など高学歴の入職者もいる。

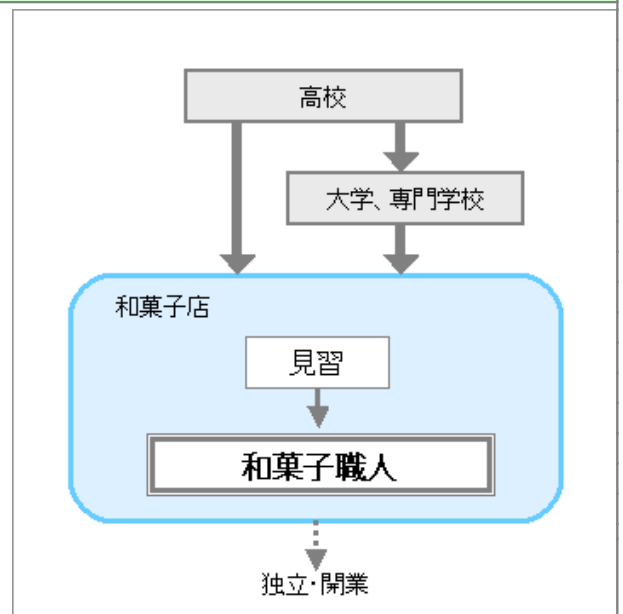
和菓子職人となる上で、最も大切なことは和菓子を作る実際の技術を習得することであるが、和菓子は種類が多いため、多くの経験を積んで技能を身につけることが必要となる。

入職後に取得すると有利な資格として「製菓衛生師」や「菓子製造技能士」がある。

必要な知識として、食品の衛生知識に関すること、原材料の特性やその生かし方、製菓理論、販売との関わり、経営的知識などがある。

積極的に和菓子に興味を持つことはもちろん、味覚を知る、デザイン、色彩、装飾など美的感覚を磨くことも必要で、常に幅広い知識の吸収に力を注ぐことが大切である。

経験を積んでいく中で責任者や工場長という指導的立場になっていくが、将来独立開業したいという目的を持つ場合などは、ある程度の知識を得た上で、さらに異なる製造知識を身につけるため、何軒かの店を経験して技術習得を行うこともある。



労働条件の特徴

和菓子製造企業（店舗）は、東京、大阪、横浜、名古屋など大消費地に多いが、歴史がある業界だけに全国各地に分布しており、就業地は全国に渡る。大・中規模経営の企業もあるが、約85%は従業員5人以下の小規模経営である。また、品種が多いため様々な経営形態があり、手づくりの生菓子中心の店、日持ちする焼菓子や羊かんを中心に扱うチェーン店、洋菓子を兼業している店、甘味など喫茶を併設する店などがある。

就業者は男性が中心となっているが、最近では女性も増えている。自分で独立開業したい、創造性のある仕事をしたい、技術を向上したいなど目的意識を持っている人が多く、業界への定着率は比較的高い水準にある。

労働条件、休日、給与などは勤務する企業や店舗により大きく異なる。労働時間は、基本的には9時～17時までであるが、早朝に仕込みを行う場合もあり、そうした場合は交替制などが採られていることが多い。また、繁忙期や注文の多いときには残業もある。

和菓子は季節感があること、生活の中の行事や習慣と密着していること、植物性の材料を使った健康的な菓子であることなどから、日本人の食生活の中に定着しており、今後も安定した需要があるものと考えられる。

参考情報

関連団体 全国和菓子協会
<http://www.wagashi.or.jp>
 全国菓子工業組合連合会
<http://www.zenkaren.net/>

関連資格 菓子製造技能士（和菓子製造） 製菓衛生師