

日本経済新聞

平成26年12月13日(土) 朝刊

遍路道 一口で語れぬ「ようかん物語」

創作和菓子の茜庵(徳島市)が10月に発売した一口タイプのようかん「和三玉」が大坂の百貨店などで好評だ。徳島県の特産品である阿波和三盆(わさんぼん)糖の甘みと多彩なあんの風味を手軽に楽しめる。西川佳男社長は今年3月まで社長を兼務していた徳島の老舗和菓子店の3代目経営者。創作和菓子という新分野を立ち上げ、23年前に別法人の茜庵を設立した。

大学卒業後、修業した叶匠寿庵(大津市)で日本の伝統文化を大事にする菓子づくりに出会った。「四国、徳島にあるいいものをもっと生かしたい」と素材を重視した菓子づくりを実践。社員を連れて生産地を訪ね、体感した思いを社員に店頭で伝えさせようとしている。

全国の都道府県が農水産物や特産品の売り込みを競っている。品質の高さが必要なのは言うまでもないが、違いをさらに打ち出すカギは名産品を生む地域の「物語」を伝える努力だ。茜庵のホームページでは素材を育む地域の歴史文化や自然が詳しく紹介されている。物語を知れば食べる前からおいしく感じる。(U)