

和菓子を進化させる「伝統と遊び心」

■1月24日(火)まで ■新宿店本館地下1階＝甘の味/今め菓子



〈六雁×彩雲堂〉薫るようかん(手前からドライフルーツ、ずんだ豆、練乳ドライ莓1枚/約12×5cm)630円から 

※写真の他に、ふきのとうドライインゴ、白餡の濃製+3種のナッツ、ドライインゴ+ジンジャー、小豆餡+ココナッツミルク、ドライマト+トマトジュース、実山椒、濃厚卵黄+パナソニックもごさいます。

※1月18日(水)～24日(火)の期間中、こちらの商品を1,890円以上お買いあげのEmuカード会員先着100名さまに白いマカロン(2個)を差しあげます。

向谷地氏(左)の豊富な発想と、大江氏(右)の高い技術が融合して生まれた“薫るようかん”。

「伝統の技術や感性を未来へ向けたい何かにもっと活かしてみよう。全く新しいものの中に、伝統を少しだけ取り入れてみる。そんな感じで、伝統の残り香を潜ませる。伝統の一部を取り入れていくということ」が「伝統を活かす」ということではないかと考えます。伝統を受け継ぐという重圧に押しつぶされたかめっ面ではなく、遊び心という笑顔で…。そう語るのは京料理を昇華した東京スタイルの「スーパードリ」として今をときめく「六雁」のディレクター・榎園豊治氏。そして、氏の考えを実現するために手を挙げたのが「六雁」の女性和菓子職人、向谷地馨氏。「一人を喜ばせたい」という強い思いから和洋菓子を研究。そんな純粋な心をそのまま映したようなお菓子を作り続けています。そこで今回、両氏の夢をいっしょに叶えてくれる「パートナー」を探し、たどり着いたのが鳥根の老舗「彩雲堂」でした。工場長の大江克之氏をはじめ、高い技術を持った職人に与えられる称号、全国和菓子協会認定の「選和菓子職」を4名も輩出する名門。先進的な「六雁」の感性とは一見、相容れないとも思える、伝統的な技を誇る「彩雲堂」が真に向から組み合ったらどんなお菓子が生まれるのか…。幾度も試行錯誤を重ねた末、生み出されたのは「羊羹を超えた羊羹」でした。和菓子では表現が難しいとされる「香り」をあえてテーマに選びチャレンジ。食材の持つ「ポテンシャル」を最大限に活かす(六雁)だからこそ実現できた、口にしたときの瑞々しい香りが特徴の羊羹。これまでの茶道をベースとする和菓子の常識では考えられない、新感覚の和菓子です。榎園氏の言う「伝統と遊び心」が、またひとつかたちになりました。