WAGASHI

WAGASHI ｜ MEISTER

7人の
和菓子マイスター

和菓子マイスター解説ガイド ｜ インタビュー集

和菓子×アート×デザインを軸とした
地域創造型キャリア教育推進事業
令和7年度「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」
学校法人大和学園　京都製菓製パン技術専門学校

和菓子で、アートな未来をつくろう。

本リーフレットは、文部科学省の教育政策推進事業委託費による委託事業として、学校法人大和学園 京都製菓製パン技術専門学校が実施した令和7年度「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」の成果をとりまとめたものです。

日本の食文化を、未来へつなぐ人づくり

日本の食文化は、四季折々の風土に育まれた食材と、長い年月をかけて磨き継がれてきた「わざ」によって支えられてきました。そこには、素材を尊び、手間を惜しまないという、日本人ならではの精神が、確かに息づいています。

私たち教育の現場が向き合っているのは、単なる技術の習得にとどまりません。技を支える心、文化を背負う覚悟を、次の世代へと丁寧に手渡していくこと――それこそが、私たちの使命であると考えています。

2026年4月に施行された改正学校教育法により、専門学校は、高校や大学など他の教育機関との連携を深めながら、多様な学びの機会を提供し、社会人の学び直しや留学生の受け入れなど、幅広い役割を担う存在として、より一層期待が高まっています。地域の産業や文化を支える人材育成への期待も、確実に広がっています。

引き続き、学校法人大和学園では、高等教育機関の立場から、日本の食文化を未来へつなぐ「人づくり」に、これからも力を尽くしてまいります。

学校法人 大和学園
京都製菓製パン技術専門学校

INTRODUCTION

伝統が織りなす和菓子の世界に、あなたが創るアートな未来を

四季を持つ日本で生まれた和菓子には「季節を表現する」という特徴があります。古くから伝わる和菓子に加え、現代人の感性を取り入れた和菓子も数多く登場し、和菓子は洋菓子と同等に奥が深く、職人のセンスや技術が求められるお菓子です。“菓銘を持つ生菓子（煉切・こなし）”が令和4年に「登録無形文化財」に登録されたことをきっかけに、和菓子への注目はいま世界規模で高まっています。

本ガイドでは、京都を舞台に伝統と革新をつなぐ7人の和菓子マイスターに取材しました。それぞれが歩んできた道、受け継がれる技、そして創意工夫。和菓子という表現の可能性を、作り手自身の言葉で綴ります。

和菓子で季節を表現できる

季節の出来事や風景を和菓子に込めて表現できることは、和菓子の大きな特徴であり、人々の暮らしや文化に根付いた菓子をつくるやりがいにもつながります。

世界に一つだけの和菓子がつくれる

お茶席のための一品から自ら考案した菓子まで、独創性や表現力を活かして世界に一つだけの和菓子をつくれることも、職人の腕の見せ所です。

日本の伝統を守れる

伝統の和菓子が未来まで存続できるよう魅力を発信することも職人の使命。深い知識と四季の美意識をもって、文化そのものを次代へ受け継いでいきます。

CONTENTS | 7人の和菓子マイスター

京都から未来へ。
和菓子の伝統と革新をつなぐ。

01 創 未知なる素材と技法へ　自分らしい世界観の表現へ
御菓子丸
杉山 早陽子 さん

02 拓 美の世界へ　和菓子の新たな可能性を求めて
京菓子司 金谷正廣
金谷 亘 さん

03 夢 京菓子らしさと　この店の歴史を未来へ
兎亀屋
西澤 誘祐 さん

04 紡 『言葉』から始まる　私のお菓子づくり
菓子屋 のな
名主川 千恵 さん

05 想 感情と感動が豊かにみのる　お菓子をめざして
みのり菓子
小林 優子 さん

06 愛 京都への思い、故郷への思いを　自分らしさに
御室和菓子 いと達
伊藤 達也 さん

07 響 「一日一菓子」で　和菓子を世界へ
御菓子司 長盛堂
植田 嘉昭 さん

MEISTER 01

御菓子丸

未知なる素材と技法へ

自分らしい世界観の表現へ

杉山 早陽子 さん　和菓子作家

> 学生時代に抱いたアートへの憧れを、和菓子という表現に重ねて。形・彩り・菓銘で物語を綴る杉山さんは、いまも和菓子らしい新たな素材と技法を探し続けている。

学生時代からアートに興味を持ち、自分の思いを表現したいと考えていた私が、和菓子を選んだ理由。それは、形や彩りといったビジュアルで表現できる大きな可能性があり、そのうえおいしいということ。そして、菓銘。お菓子の中に風景や物語を重ね、言葉と味わいを結びつける。そこに魅力を感じました。

和菓子店勤務を経て独立し、御菓子丸として活動しながら、私は自身で思い描いた数々の和菓子を形にしてきましたが、まだまだ可能性があると信じ、和菓子らしい新たな素材や技法を探し続けています。例えば現在販売している和菓子の素材でいうと、数年寝かせた熟成酒粕。それまで知らなかった存在を知り、「和菓子に使えそう」と感じて形にしました。着想から完成まで、試行錯誤の中でうまくいくこともあればそうでないこともあり、つねに頭の中で自問自答のキャッチボールを繰り返しながら、御菓子丸の世界観に合う和菓子を追い求めています。

私にとって和菓子は表現するものであり、コミュニケーションツールです。御菓子丸での活動は、オンラインショップや週末限定開催の「御菓子丸喫茶」を通じて、子どもから大人まで幅広いお客様に楽しさや喜びを届けられる意義のある仕事です。これから和菓子の新しい世界をつくりたいと考えている方々にとって、どのようにアップデートしていくかは難しいことかもしれませんが、まずは「和菓子とは何なのか」を言語化してみてはどうでしょう。初めはその入口が「かわいい」でもいいと思います。そして和菓子をつくりながら、「和菓子が和菓子である理由」を理解していくことが大切だと考えています。

“創作のヒントは、美術品や建築物、自然界、私たちの身のまわりにあふれています。”

代表作・主な仕事

『鉱物の実』

MEISTER 02

京菓子司 金谷正廣

美の世界へ

和菓子の新たな可能性を求めて

拓

金谷 亘 さん　六代目

> 代々受け継ぐ銘菓を守りながら、ホテルや美術館へと和菓子の場を広げる六代目。「和菓子がなかった場所」にこそ、新たな可能性を見いだしている。

家業の和菓子店を継いだ私は、代々受け継がれてきた銘菓を守りながらもそれのみに満足することなく、和菓子の新たな可能性を追求したいと考えています。例えば京都で観光客が急増した時、相次いで開業したホテルに自ら提案を行い、ウェルカムスイーツとして採用していただきました。また京都市京セラ美術館のリニューアルに伴ってカフェが併設された時にも提案を行い、コレクションルームで展示される日本画をモチーフとした和菓子を製作しカフェにて提供。画の鑑賞において人それぞれが想像をめぐらせながら楽しむのと同じく、私自身の解釈を入れずに画の中にある事実のみを抽出して和菓子に表現し、お客様にお楽しみいただいています。これは2020年より現在にいたるまで継続しています。

また、コロナ禍でお茶会が中止になるなど和菓子業界も大きな打撃を受けた時、SNSで和菓子とお抹茶の写真を発表する中で、もっと和菓子を引き立てて撮影するための皿の開発を着想。余計な光沢を放たず、平らでありながらも美しい影ができる菓子皿『flat　plate　Kyoto』を清水焼の職人とともにプロデュース。「京ものユースコンペティション2023」でグランプリを受賞し、金属製の菓子楊枝とあわせて販売しています。

今まで和菓子がなかった場所に、いかにして和菓子を生かし、和菓子の社会的地位を高めていくか。それが現在の私のテーマです。そのためにさまざまな業界の方々ともコラボし、新たな可能性を見つけ、何より自分自身が楽しみながら仕事をしていきたいと考えています。

“和菓子は自分のやりたいことを表現するもの。「何かを表現したい」と思う人は、ぜひ和菓子の世界へ。”

代表作・主な仕事

- 菓子皿『flat plate Kyoto』

MEISTER 03

兎亀屋

京菓子らしさと
この店の歴史を未来へ

夢

西澤 誘祐 さん　主人

> 老舗二軒で研鑽を積み、2023年に独立。得意の造形を活かした干菓子と、店内で開く和菓子教室で、京菓子の魅力を未来へ手渡していく。

ものづくりが好きだった私は、自分の技で生計を立てたいと考えて京菓子の道へ。老舗二軒で10年以上にわたり経験を重ね、2023年に独立。京菓子の風格や落ち着きといった魅力を大切に、老舗と比べても恥ずかしくないものづくりをめざしています。店名にもなっている兎と亀や京都人が大好きなパンなど、得意の造形を活かした型から自作するオリジナル干菓子でも、京都らしいモチーフや意匠にこだわっています。自由に創作するだけではなく、どう表現すればお客様の五感に届く菓子になるのか、見た目、味、菓銘のバランスを常に意識。和菓子と縁の深い京都だからこそ、お客様に再訪してもらえたときは魅力が伝わったように思え、大きなやりがいを感じます。

さらに、和菓子の魅力を広めたいという思いから、週末に店内で和菓子教室を開催。味わうだけでなく、実際に触れることで、お客様の和菓子への興味が高まる様子を感じられることが、何よりの喜びです。また、教室へ美術館学芸員の方が来られたことがきっかけとなり、その美術館で展示している日本画とコラボした干菓子をつくらせていただくなど、私自身の挑戦も新たな領域へと広がっています。今後は一回限りの教室ではなく、数回の体験で知識を深め、自分らしい和菓子をつくれる教室にできればと考えています。

開業してまだ年数の浅い兎亀屋ですが、これからも京菓子の魅力を表現した製品と教室でファンを増やし、和菓子業界の活性化へつなげていければと思っています。そのためにも、まずは自分のお店をしっかりと継続させ、いつか何百年もの歴史を重ねる老舗へと育てていくことが私の夢です。

“技術習得のためには観察も大切。熟練者の手元から姿勢まで、すべてが教材だと考えよう。”

代表作・主な仕事

- オリジナル干菓子『ベーカリー』

MEISTER 04

菓子屋 のな

『言葉』から始まる
私のお菓子づくり

名主川 千恵 さん　和菓子職人

> 本の一節や音楽のフレーズから、菓子の形が立ち上がる。「言葉」と「物語」を起点に、見て・食べて・想像する楽しさを届ける。

大学卒業後、私は和菓子の世界へ進むことを決意し、京都製菓製パン技術専門学校の夜間部に入学。同時に、老舗和菓子店に勤めました。そこで出会った工場長は、映画や歌といった身近なものから着想を得て和菓子を生み出す方で、「こんなに自由でいいんだ」と感じた経験が、私の創作の原点となっています。

初めて自分の表現として和菓子に向き合ったのは、二軒目の修行先で生菓子を任された頃に始めたSNSへの投稿。一年間、毎日異なる和菓子をつくり、写真と文章だけで伝える。その制約があったからこそ、私は味や形に加えて「言葉」や「物語」を意識するようになりました。そして今も私のお菓子づくりは、言葉から紡いでいきます。本を読んでいて心に残った一節や、好きな音楽のフレーズ。それらが季節や素材と結びつき、菓子の形が見えてきます。例えば、店の看板商品である「文学和菓子　　アントニオとララ」は、アンデルセンの小説『即興詩人』をオマージュしたものです。このお菓子をきっかけに原作を手に取ってくださった方や、菓銘に惹かれて来店なさる方もいて、言葉が人の記憶や行動にまで届く力をあらためて実感しています。月に一度ほど生まれる新作を楽しみに足を運んでくださるお客様の存在も、創作への原動力となっています。

見て楽しく・食べておいしく・言葉で想像力が広がるお菓子で、お客様の思い出とつながること。それが、私にとって一番の幸せです。これからも“菓子屋”らしく和菓子にとらわれず、自分がおいしいと思うものをつくり続けることで、お客様の日々の暮らしにささやかな幸福を届けたいと思っています。

“和菓子・文化・アートが交差する京都で、創る力を育てる。”

代表作・主な仕事

『泡沫の庭』　『苔清水』　『雲の峰』

MEISTER 05

みのり菓子

感情と感動が豊かにみのる
お菓子をめざして

想

小林 優子 さん　店主

> 和菓子でも洋菓子でもない「みのり菓子」。果物や野菜を用い、その場でしか味わえない一期一会の感動を生み出している。

今、私がつくっているのは、できたてをその場で味わっていただく、和菓子でも洋菓子でもない「みのり菓子」。誰も見たことのない、試したことのない表現で、その一瞬を味わえる一期一会の体験をお届けしたい。そんな思いから、果物を中心に野菜なども用い、お客様の感情と重なって感動を生み出せるお菓子づくりをめざしています。

そこへ至る転機となったのは、老舗和菓子店で勤めていた時の『京菓子展2017―小倉百人一首　茶席菓子実作部門』での大賞受賞。伝統的な和菓子づくりの経験を大切にしながらも、もっと自由に楽しんでいただけるお菓子づくりへ挑戦したいと考えて独立しました。当初はレンタルスペースで出張喫茶というスタイルで活動を始め、アトリエ兼店舗を構えた現在は月に4〜5回開店。また、ご要望に応じていろんな地方への出張も続けています。

私の創作の軸にあるのは、目の前に広がる空気感です。例えば、季節の風の質感や雨の音、夕日の表情など、私が感じ取った世界をいかにお菓子に映し出すか。そして、ただ綺麗に見せるのではなく、自分の想いをどう込めるのか。私だけの記憶や感情を表現する工程が、お菓子に美しさを宿すのだと考えています。お客様から「お菓子を食べて泣いたのは初めてだ」と言っていただいた際には、自分の想いが届いたと感じられ、この上ない喜びでした。これからも、美味しいのさきにある、食べた人の想いに触れるようなお菓子を届け続けたいと考えています。

“いろんな世界を見て、感じて和菓子に落とし込む。それがあなただけの表現になる。”

代表作・主な仕事

『月夜』　『暮紅』　『秋麗』

MEISTER 06

御室和菓子 いと達

京都への思い、故郷への思いを
自分らしさに

伊藤 達也 さん　菓子職人

> 愛知から京都へ。15年以上の修行を経て独立し、郷土愛を込めた「いと達らしさ」と、あんこの王道がもたらす安心感を両立させる。

高校卒業後、私は和菓子職人をめざして愛知から京都へ。15年以上にわたり修行を重ね、2019年に独立しました。老若男女が楽しめる“いと達”らしい和菓子で、お客様が和菓子へ興味を持つきっかけをつくること。それが今の私のテーマです。

京都出身ではない私だからこそ届けられる和菓子とは何か。独立の際に修行先の女将からいただいた「お客さんがこの店を選ぶ理由が必要」という言葉が、現在も和菓子づくりの軸になっています。老舗と同じものではなく、自分らしさを表現した和菓子を。そんな思いから生まれたのが、お店の代表銘菓「包み餅」です。独自の食感を出すために、生地のベースにういろうを用い、愛知出身の私のストーリーを表現。ほかにも、材料に東海地方の名酒を忍ばせたり、地元の料理である五平餅をアレンジしたり、和菓子に郷土愛をこめた“いと達”らしさを意識しています。

その一方で大事にしているのが、あんこなどの王道の部分です。和菓子の要は、驚きよりも安心感。まずは見た目で惹きつけ、食べたときにはホッと安らいでもらいたい。基本を何より大切にすることで、世代を超えて受け入れられると考えています。

今後、力を入れたいと思っていることが二つあります。一つ目は、老舗の閉店に伴い姿を消しつつあるお菓子を、いと達風にアレンジして未来へ遺していく取り組み。二つ目は、和菓子の世界をめざす人が相談をしにくるお店になることです。和菓子への愛を多くの人へつなぐことで、かつて私に修行をさせてくれた京都の和菓子業界への恩返しができればと思っています。

“迷ったときは先人に聞こう。京都は本気の人にやさしい街。”

代表作・主な仕事

『包み餅』　『いと達のもなか』

MEISTER 07

御菓子司 長盛堂

「一日一菓子」で
和菓子を世界へ

植田 嘉昭 さん　菓子職人

> 「一日一菓子」のSNS発信を約8年。木津の老舗を継ぐ植田さんの発信は全国・海外へと届き、和菓子を世界へと広げていく。

幼い頃から和菓子に慣れ親しんでいた私は、京都市内の老舗和菓子店で約7年間の修行を経て、京都南端にある木津の実家へ戻って家業を継ぎました。「100年以上続くこの店を未来へつなぐために、自分は何をすべきか」。そこで始めたのが「一日一菓子」という活動。自分の作品を知ってもらうため、SNSで連日、デザインを変えた和菓子の発信を始めました。

最初の１、２年は伸び悩みましたが、しだいに「いいね」が増えはじめ、それを励みにカメラやお皿、ライティングにこだわるとさらに反響が広がっていく。やりがいが大きくなって続けているうち、気づけば約8年、投稿数は2500にも膨れあがり、ついにフォロワーは1万人を超えました。最近では、練り切りや店の名物「懐中しるこ」の制作風景をライブ配信するなど、動画にも挑戦しています。発信をきっかけに、今では北海道から沖縄まで、全国からご注文いただき、東南アジアからもご来店いただきました。その一方で、何度も選んでもらうためには味で満足していただくことが不可欠だと考え、あんこはすべて自家製です。SNSが入り口となっても、最後の決め手は味。その意識は変わりません。

こうした積み重ねが、大阪・関西万博のイベントでの和菓子講師の依頼など、思いがけない広がりにもつながっています。これからは、アジアで人気の練り切り体験をオンラインで開催したり、日持ちする懐中しるこを海外展開したり、グローバルな挑戦も計画しています。和菓子の中心地ではない木津からでも、その魅力は世界へ響く。そう信じて、つくることと伝えること、両方に向き合っていきたいと思います。

“継続は力になる。ひたむきに続けることで、未来は開ける。”

代表作・主な仕事

『水仙』　『だるま』　『雪うさぎ』

COLOPHON

成果報告にあたって

和菓子マイスター解説ガイド

本ガイドは、和菓子職人という職業の魅力を発信し、若年層をはじめ多様な世代の職業理解を促進することを目的に制作したものです。京都を代表する7人の和菓子マイスターへの取材を通じて、登録無形文化財としての和菓子の価値、受け継がれる技、そしてアート・デザインと融合する新たな創造の可能性を伝えます。

本リーフレットは、文部科学省の教育政策推進事業委託費による委託事業として、学校法人大和学園　京都製菓製パン技術専門学校が実施した令和7年度「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」の成果をとりまとめたものです。

事業名　和菓子×アート×デザインを軸とした地域創造型キャリア教育推進事業
実施　学校法人大和学園 京都製菓製パン技術専門学校
制作　令和7年度
＜取材ご協力＞御菓子丸／京菓子司 金谷正廣／兎亀屋／菓子屋 のな／みのり菓子／御室和菓子 いと達／御菓子司 長盛堂（敬称略）