

「店舗で販売する菓子は半分、残り半分は茶会などに合わせて作る特製菓子です。オーダーメイドの菓子製造に取り組むことで、職人としての知恵や技が鍛えられます」。

ンに掲げています。スペインの世界的建築家、アントニオ・ガウディの言葉ですが、建築が好きでたまらないと思い続けられる社員の気持ちをつくることが、社長としての自分の仕事だと思っています」。

佐藤さんは、江戸末期、文政年間創業の老舗菓子舗の8代目として、和洋菓子の製造に携わり、県外の百貨店にも数多く提供しています。

「私の息子、娘も参加して、イス
ホンの楽しさを子どもたちに知つて
ほしいし、指導に出向く大工の意識
向上にもつながると思つています」。
その様子の動画を見て、佐藤さん
が身を乗り出します。

参加した子どもたちが菓子作りの面白さを知り、少しでも和菓子職人になりたいと思う子が出てほしい、という気持ちで行っています」。

市村さんが言葉を続けます。

「そうですね。仕事の喜び、達成感や成功体験が職人の育成、技術の継承に不可欠です。宮大工に依頼される仕事は決して多くありませんから、いかにしてその機会を増やすかが私の仕事だと思っています」。

職人の技 増やすこと
も、知名度
報発信によ
り、さらに
後、さらには
ています」。

組むことによって、菓子店、小売店が街の魅力アップや情報発信に役立てると考えているからです」。

「そこが職人の苦手な部分です。大工のものづくりのレベルは高くても、デザイン力や情報発信力では大手に負けています。」と市村さん。

「佐藤屋さんの菓子やパッケージデザインはとても洗練されており、見習う点が多いと思います。

職人の技術向上と継承は、仕事を増やすことに尽きます。そのためにも、知名度を上げるデザインと、情報発信によるブランディングが、今後、さらに重要なになってくると思つています」。

伝統文化を支える
職人の技

我が社は、寺社建設や文化財修復などの印象が強いですが、実際は、店舗や学校、住宅などがほとんどで、伝統建築は5%程度です。宮大工の特殊技術は我が社の強みですと、市村さんは言います。

「お茶の世界は、特に日本文化を集約していますよね。菓子、生花、器などの茶道具、もちろん茶室そのものには宮大工の技術が求められます。こういった文化が職人の格好のトレーニングの場をつくっています」。

そして、「職人の技術を守るのは、注文していただしたことなんですよ。」



いちむら きよかつ
市村 清勝 さん(山辺町)

◎山辺町生まれ。1982年、株式会社市村工務店入社。2001年、4代目代表取締役に就任。一般建築のほか、継承する宮大工技術で、羽黒山五重塔(国宝)の保存修理や山形市郷土館(国指定重要文化財)の移築復元などを手がける。学校への出張セミナーで、子供たちにものづくりの楽しさを伝えるなど、地域貢献にも努めている。

さとう しんたろう
佐藤 慎太郎 さん(山形市)

◎山形市生まれ。大学卒業後、京菓子司「末富」にて5年間修業。2007年、山形に戻り、乃し梅本舗 佐藤屋(株式会社 佐藤松兵衛商店)にて和菓子工場勤務。現在、常務取締役。オリジナル菓子によるモンティオ山形のサポートなど、和菓子を通じた地域の活性化に積極的に取り組む。

職人のものづくりと地域の関わり

伝統的な宮大工の技術を地域に生かす。

和菓子を通して地域のブランドを高める。

ものづくりに関わり、その魅力や地域力を育む

そんなお二人に話を聞きまし



子育て世代の父親ネットワーク「山形イグメン共和国」での親子和菓子教室の一コマ。小学校での教室も20回以上、「和菓子職人が憧れの職業になってほしい」との思いがある。デイサービスや病院など、要望があれば積極的に出張教室を行っている