

第74回 虎屋文庫資料展のご案内**「和菓子を作る -職人の世界-」展****2011年9月28日(水)～11月6日(日) 10:00～17:30****虎屋ギャラリー(虎屋ビル2階) 入場無料／会期中無休****地下鉄赤坂見附駅A出口より徒歩約7分**

材料選びから餡作り、美しい生菓子を作り出す熟練の手わざまで、こだわりと愛情でいっぱいの和菓子職人の世界をご紹介します。また、製菓道具や原材料、江戸時代の菓子作りの史料なども合わせて展示いたします。普段あまり目にすることのない、和菓子作りのいろいろをお楽しみください。

原材料の吟味

餡の味はその店の菓子の味を決めるといっても過言ではありません。白餡は一般に隠元豆で作られますが、虎屋の生菓子用の白餡は白小豆だけを使用しています。生産量が少なく高価ですが、風味が素晴らしいためです。原材料は菓子にふさわしいものが吟味されます。

職人の手は「秤」

虎屋の饅頭用の餡は 30 g、生菓子の芯となる餡玉は 18～20 g が中心です。職人は、手と目の感覚でそれぞれの量を取り分けます。ベテランになると、1 g の違いもわかるとか。秤はかりを使うのは、あくまでも確認用なのです。

菓子を生み出す指先

山芋を使った生地で餡を包んで蒸しあげ、赤い目と焼印の耳や鼻をつけると、可愛らしい『うさぎまん鬼饅』ができあがります。職人の指先から菓子が生まれる様子は、見ていて飽きることがありません。動画や写真を多用して、数々の工程をご覧にいます。

史料に見る菓子作り

実物が残ることのない昔の菓子の姿を今に伝える江戸時代の史料や、虎屋の文書・古写真を集めました。特に挿絵や製造風景の写真からは臨場感も感じられます。昭和初期のマスクは黒かった！など意外な発見も。

職人の創作羊羹コンテスト

御殿場工場の職人たちが、今回の展示のために、創作羊羹を作りました。中には遊び心あふれるものも・・・？お気に入りの作品を見つけてください。

主な展示品

和菓子製造の写真・動画、製造道具、製菓関係史料、和菓子約50点ほか。

展示解説

参加自由。

毎週月曜日および10/2(日) 10:30～、 10/5(水)、7(金)、13(木) 15:30～

イベント

1、職人が語る和菓子作り（無料）

日時 10/15(土)、23(日)、30(日) 14:00～15:30

場所 虎屋ビル4階ホール

虎屋の職人たちが、餡作りや海外店での苦勞、菓子作りに対する思いなどをお話します。質疑応答の時間も設けますので、どうぞお楽しみに。

2、展示菓子作りの舞台ウラ（無料）

日時 10/22(土) 14:00～15:30

場所 虎屋ビル4階ホール

古い記録に登場する菓子や、作り方のわからない菓子の再現には苦勞がつきものです。時には生地が破裂したり、うまく固まらなかったりと失敗することもある。虎屋文庫スタッフが展示菓子製作のウラ話をいたします。

3、お抹茶を点ててみよう！（有料）

日時 11/1(火) 14:00～15:30

場所 虎屋ビル4階ホール

参加費 3000円（茶菓付、抹茶・茶筌をお持ち帰りいただけます）

お抹茶はお茶席などで飲むものだと思いませんか？ 自宅でも気軽にお抹茶を一服・・・そんなきっかけになる体験教室です。

*ご希望のイベント名、日にち、参加希望人数（2名様まで）、代表者の郵便番号、住所、氏名、電話番号を明記の上、往復はがきで下記虎屋文庫までお申し込みください。はがき一枚1イベント。10月5日(水)締め切り（必着）。申し込み多数の場合は抽選。

お問い合わせ先

〒107-8401 東京都港区赤坂 4-9-22 株式会社 虎 屋 虎 屋 文 庫

Tel:03-3408-2402 Fax:03-3408-4561 e-mail:bunko@toraya-group.co.jp

<http://www.toraya-group.co.jp/>