GZO
受講生が作るフリーペーパー
発行：毎日文化センター広島 GZO 編集室
〒730-0042 広島市中区国泰寺町 1-1-3
電話 082-245-1414　ファックス 082-245-1415
http://www.eisu.ac.jp/mainichi/

天女が選んだスイーツ。

モデル・鈴木まどか

この道一筋 風雅堂

上田宗箇流の茶菓子から

広島市内・新天地のパルコから並木通りを南に下り、平和大通りを越えれば、そこが「じぞう通り」。「風雅堂」（中区富士見町６の12）は、老舗の和菓子屋で、上田宗箇流と共に歩んできた。その技は店主３代に渡って伝えられ、今春開かれた「ひろしま菓子博２０１３」にも出品した実力派だ。ＧＺＯ編集室記者が取材した。

【伊藤眞知子、中井奈美】

店頭の奥にある　大きさだ。

作業場で、３代目の竹　風雅堂を代表する菓下宗一郎さん（35）が　子は他にもあるのだ「どら焼」を焼く。風　が、「どら焼」作りの雅堂の自慢の逸品だ。　技が見たかった。小麦底の浅いお玉でピッと　粉は国産。小豆は備中はねるようにすくい取　のもの。少しさめると、り、鉄板に流す。12枚　一つ前の部屋で「つぶが一度に焼け、熱源は　あん」を挟み、専用の電気。お風呂で使うよ　袋に入れる。うな椅子に座って、こ　その場でかぶりつくの動作を繰り返す。こ　と、歯ざわりが力強い。んがりムラなく焼ける　母・祐子さん(60)は、と、２枚重ねて取りの　「２、３日たつとしっける。どれも違わない　とりとして、いっそう

おいしい」と言う。　初夏に作られる「調布」や「若鮎」とも違うおいしさだ。「機械で焼けば２千個を１時間で焼き上げられるんですが」と父の銀次郎さん（64）は言う。　風雅堂の菓子はすべて手作業。初代・盛三郎さんが修業したやり方を守り、父・銀次郎さんが息子の宗一郎さんに伝授する。　銀次郎さんは、「お菓子は、おいしく抹茶を飲んでもらうための

箇流の茶菓子で技を磨いた風雅堂ならではのこだわりがある。　午前９時～午後６時まで。日曜・祝日定休。０８２・２４１・２３２５。

館長室から

この４月に　っ、ＧＺＯが前と違います。私が毎日新うな」。手にしてそ　聞社で編集整理の仕う思われた方も多い　事をしていましたの長に着任しま　で、取材だけではなと思います。これま　く、見出しのつけ方した鈴江康二　やレイアウトの方法と申します。　お願いしていたので　を講座に取り入れま31号の発行が　すが、今号からは毎遅れましたことをお　文講座の受講生が、詫びします。「あれ　パソコンで編集してくお願いします。

毎日文化センターが発行しています