

匠のチカラ

福智町金田の工房「楽心堂」は、色とりどりの和菓子「落雁」で、デザイン性の高い供え物を作っている。寺院や家庭など全国から注文が寄せられる。

2006年3月、地元の大井哲子さん(64)が工房を開いた。その2年ほど前、障害者施設の運営に携わっていた際、理事の1人だった住職から、後継者不足で落雁の職人が減っていると聞いた。

それをきっかけに、京都の体験教室に毎月通い、製法を習った。体調を崩して施設を辞めた後、楽しい気持ちで仕事に臨めるようにと、「楽心堂」を名乗って、自宅で細々と勉強を続けた。

落雁は単色が多く、盆にのせて供えるのが一般的だが、大井さんは色付きの餅を重ねる供え物「お華束」に着目。餅の代わりに落雁を用いることを思いついた。

作業には手間暇がかかる。まずは「タネ」作りから。砂

落雁

楽心堂(福智町)

デザイン性高い供え物

糖、米粉、片栗粉、水を鉢に入れて混ぜ合わせ、むらのないようにこねる。約200種に及ぶ色を表現するため、食紅を0.01g単位で調整する

糖、米粉、片栗粉、水を鉢に入れて混ぜ合わせ、むらのないようにこねる。約200種に及ぶ色を表現するため、食紅を0.01g単位で調整する



①仕上がりを確認する大井知子さん(右)ら
②落雁を並べ、貼り付け作業を行う大井哲子さん(右)ら

たのりを使って、デザイン通りに机に並べた落雁を丁寧貼り付けていく。

大きなものになると、高さが約50cm、直径は約12cmあり、1本に約800個の落雁が用いられる。評判は地元の寺から徐々に広がり、今では全国の約350の寺院のほか、一般家庭からの注文も増えた。

価格は一对(2本)で3000円から。福智町のふるさと納税の返礼品の一つにも採用されている。

「日本の伝統を継承したい」と大井さん。「お客さんに『ありがとう』と言われることが何よりうれしい」と話す。

(受田至弘)

親子3人 力合わせる

色鮮やかな落雁を手がける「楽心堂」を運営しているのは、2013年7月に設立された「サムライ・アンド・カンパニー」だ。大井哲子さんの長男・忠賢さん(34)が社長を務める。

東京で経営コンサルト会社に勤めて



仏壇に供えられた落雁

いた忠賢さんは、「母の仕事を後世に伝えることと、地域貢献とを両立させたい」と、工房を会社組織に改めた。

東京で暮らしていた長女・知子さん(36)も14年3月に帰郷し、副社長に就いた。親子3人を中心に力を合わせて、会社設立から10年にあたる23年の社員数を、現在の5倍の30人にする目標を掲げている。