

新宿区で輝く人“シンジュクニスト”

shinjukunist



vol.7

神楽坂梅花亭

和菓子職人 井上 希和



今と昔が混ざった
神楽坂は発見が
いっぱいです



井上 希和

神楽坂梅花亭の和菓子職人。幼少期に和菓子の美しさに魅了され、和菓子づくりの道を志す。高校卒業と同時に東京製菓学校に入学し2年間和菓子を専門に学んだ後、2015年に梅花亭に入店。2017年、菓子製造技能士（和菓子製造作業）2級取得。



神楽坂梅花亭
新宿区神楽坂6-15
☎03-5228-0727
営平日10:00~20:00
休不定休

MAP P.14-15 B-2

伝統と新しさの同居した和菓子

石

「豊の街並みに漂う甘い香り——。神楽坂の名店・梅花亭で働く井上さんは、高校卒業と同時に上京し、小さい頃から夢見ていた和菓子職人への道を歩き始めました。」
「製菓学校で和菓子のいろはを身に付けた後、梅花亭に入店しました。どのお菓子もきれいでおいしくて、ここで修行したいと決めたんです。入店直後、若い方から幅広い年代のお客様が立ち寄ってくださっているのに感激したのを覚えています」

「饅頭、焼き菓子、生菓子、生地に細かく鉄を入れる『はさみ菊』など多種多様な和菓子が並ぶ中で、とりわけ梅花亭の練り切りは繊細で色鮮やか。」「定番から新作まで2週間ごとに入れ替わりがあつて、種類がとても多いのに驚きました」と、バリエーションの豊かさを教えてくれました。
「社長（4代目・井上豪亭主）は私が1個作る間に3個も仕上げるっえ、出来上がりが繊細でキレイなんです。私はまだまだ未熟ですが、いつか社長のようになれるように日々励んでいます」
修行の成果を生かして、今年3月には菓子製造技能士（和菓子製造作業）の国家資格を取得。出来栄だけでなく、製菓理論や四季の行事といった和菓子職人としての幅広い知識が問われる試験に合格し、着実に夢へと進んでいます。
もちろん今日も、自己研さんを欠

次世代の和菓子職人を目指して

「和菓子づくりのセンスを身につけるため、お店の外でも研究しています。神楽坂の通りで洋菓子を買えば、和菓子に生かせるのか？ 考えてしまいます」と目を輝かせます。長い和菓子職人の伝統は、今日も一歩ずつ、より長く伸び続けているのです。
神楽坂の魅力についても聞いてみました。「最新スポット、どこか洋風の街並み、昔ながらの趣きなどいろんな顔がありますね」と、街から刺激を受けて頑張っていると井上さんは話します。
職人さんの技と思想が息づく和菓子を求めて、神楽坂を訪ねてみてはいかがでしょうか。



上生菓子 410円



浮き雲 230円



鮎の天ぷら最中 240円