



大阪の製菓専門学校を卒業後、奈良の和菓子店に就職し腕を磨いた。上越に帰郷し育児中、経験を買われ「菓子工房あん味堂」の立ち上げに携わった。職人歴は約20年。菓子は料亭・宇喜世のデザートで提供される他、昨秋からは同市本町3の「いろり庵」で定期

販売している。

花や鳥、えとのトラにお化けやサンタクロース。季節の風物詩をかたどった和菓子の数々は、食べるのがためらわれる愛らしさ。かわいらしい見た目や繊細な色合いに加え、ココナツ、カラメル、チョコレートといった洋風の食材を取り入

和菓子の魅力広めたい

菓子工房あん味堂 和菓子職人
ふるかわ みゆきさん (43)
古川 幸さん



道具を使い分け、練り切りを桜やコスモスの花に形作る古川さん

れ、人気を集める。

和菓子は敷居が高い、どんなものがあるか分からないと感じている若い世代にも気軽に、日常的に食べてほしいと、目で

楽しめ、食べておいしい和菓子作りに趣向を凝らす。

現在は、同市春日山町2の工房で練り切りやようかんなどの上生菓子の

製造が中心。「いずれは対面販売で、作りたてのわらび餅を提供するのが夢」と笑顔で語る。まず

はあん味堂のことを知ってもらいたいと、インス

タグラムで小まめに情報を発信している。「かわいさ」「おいしさ」と足を運んでくれる客の期待に応えたいと、菓子作りのアイデアを探す日々を過ごしている。

おわり