

中小企業ぐんま

新春特別企画
業界・組合リーダーの年頭所感

VOL.687
2019.

1



群馬県中小企業団体中央会

●新春講演会・新年会
1月22日(火)
前橋商工会議所会館

特集Ⅰ 新年挨拶 2

群馬県中小企業団体中央会会長	金子 正元
群馬県知事	大澤 正明
全国中小企業団体中央会会長	大村 功作
株式会社商工組合中央金庫前橋支店長	櫻井 浩嗣

特集Ⅱ 業界・組合リーダーの年頭所感 6

特集Ⅲ 新年名刺広告 15

情報連絡員だより 21

インフォメーション 22

めいど in 群馬

～ 干支和菓子、有平細工 ～ (表紙の写真)

今年は亥年。向かって右の羽子板に乗った猪の練り切りは、食べるのをためらってしまうほどの可愛さだ。加えて、コマ、羽根、「亥」が刻まれた扇など、お正月を彩る要素がふんだんにちりばめられている。

コマと羽根の間にある群青、水色、白のコントラストが美しい練り切りは、今年の歌会始のテーマ「光」をイメージしたもの。味はもちろん、その表現力で目も楽しませてくれるのが和菓子の魅力だ。

これらを作っているのは、一昨年に創業100年を迎えた、高崎市にある和菓子の老舗「鉢の木七富久」。

3代目店主の石川久行社長は、左の羽子板に飾られた「有平細工」の第一人者としても有名。有平細工とは南蛮渡来の飴「有平糖」を使った飴細工のことで、他の飴より硬いため加工が難しいが、その分完成品の美しさはひとしおで、「食べる宝石」と称されるほど。

「干支飴」と「亥の子餅」などお正月にちなんだお菓子は多種多様



石川社長は昨年5月、有平細工の解説書「日本の有平糖」を上梓。作品の紹介だけでなく、細工の基本手順から細かな技法まで写真付きで解説している。秘中の秘をさらすような行為だが、石川社長は「今まで有平細工を紹介する書物はあっても、その作り方を解説する書物はなく、この文化が途絶えてしまうと危機感を抱き執筆を決意した。この本で作りたと思う人が増え、技法の伝承につながっていけば」と語る。

ちなみに屋号の鉢の木は、「いざ鎌倉」の語源になった謡曲「鉢の木」から取られている。元の屋号は七富久で、2代目が高崎市に根付くこの謡曲に込められた想いを伝承したいと考え、頭に付けたとのこと。文化伝承への想いは、脈々とこの地に受け継がれている。

鉢の木七富久 (群馬県菓子(工)所属)
高崎市赤坂町73 <http://www.hachinoki-s.com/>