

中学生記者が
仕事を体験します!

和菓子店

ってどんなお仕事?

和菓子の作り方はもちろん、作った和菓子を店頭で並べるまでの作業や、開店準備、接客など、和菓子を製造・販売するお店にお邪魔して、さまざまな仕事を体験してきました。

吉祥寺紅梅堂

(吉祥寺北町2-2-12)

1968年創業。約半世紀の間、地元の方々に愛されてきた和菓子店。最近は通信販売などを通じて、全国にファンを広げています。コーヒー入りの餅皮で、コーヒー入りの白あんと生クリームを包みこんだ洋風和菓子の「コーヒー大福」が多くのメディアで紹介されて人気となっています。

電話：0422-22-6026
営業時間：午前8時～午後7時
定休日：年中無休
※年末年始などは時間を短縮して営業



私たちが体験しました!

中学校1年生
しおがわ まり
塩澤真理さん
(ソフトテニス部所属)

和菓子を作ったり、接客したり、仕事を全部見てみたいです。

中学校1年生
とくえい お花
徳江倭花さん
(美術部所属)

食べるのも作るのも好きなので興味いっぱい! 楽しみです。

体験スタート!

仕事
1

開店準備

作りたての和菓子を包装紙に包んだり、笹の葉にくるんだり…。店頭で並べやすく、お客さまが買って食べやすいように和菓子を準備していきます。

こまめに手洗い

手はこまめに洗って消毒します。また余計なあんや粉などを商品につけないためにも手洗いをします。



包む



② 麩まんじゅうを笹の葉でくるんで縛ります。

包装



揚げたての良い香りがする!

③ できたてのかりんとうまんじゅうを包装紙で包みます。

シール
貼り

間違えないようにしなきゃ!



④ ゼリーのパッケージに商品の説明書きシールを貼ります。

塩澤さん どうして和菓子屋さんになろうと思ったのですか?
大平さん 子どものころから甘いものが大好きだったから(笑)。それで和菓子屋さんに行きました。
徳江さん どんな時が大変ですか。
大平さん 和菓子の味が決まらない時です。5月末に井の頭恩賜公園百周年を記念して、武蔵野うどを使っておまんじゅうを作りました。この

「おいしい」と喜んでいただけるように、心を込めて和菓子を作っています。ずっと愛され安心して食べられる和菓子を作り続けていきます。

ご主人
おおひらのりお
大平紀男さん



仕事 3

接客・販売

お客さまに和菓子を販売するために、店頭でもさまざまな仕事があります。お客さまの目線にたってきれいに店を整え、お客さまが来店したらてきばぎと商品をお渡しします。

接客



商品を包み代金を受け取ります。あいさつも忘れずに!

陳列



お客さまが見やすいように商品を整えます。

掃除



食べものを扱うので、店を清潔にするのは基本!

感想

和菓子屋さんのお仕事は、予想していたより体力を使って大変な仕事なんだということがとても良く分かりました。

家でもよく利用する和菓子屋さん。「どうやって作るのかな」と思っていたのですが、作り方が分かってとても面白かったです。



仕事 2

まんじゅう作り

薯蕷まんじゅう作りを体験。どれだけ長くおまんじゅう作りをしても、ご主人は一度も目分量で和菓子を作ったことはないそうです。おいしく作るコツは「きちんと材料を量ること」。

この分量で良いのかな?



かなり力を使って大変だね!



レトロな量りで、粉の分量を正確に量ります。

山芋粉と新粉、砂糖、水を入れて、耳たぶくらいの柔らかさに。

生地であんを包みます。あんがどうしてもはみ出ちゃう!



大きさをそろえなきゃ!



生地を親指と人差し指の間から絞ってちぎります。



時も試行錯誤しましたが、おいしいおまんじゅうができたと思います。
徳江さん ずっと立ちっぱなしで仕事をしていますが、辛くないですか。
大平さん 座るのは、お昼ごはんを食べる30分間だけ。あとはずっと立って仕事をしています。慣れているので、辛いとは思ったことはありません。
塩澤さん 賞味期限はどのように設定しているのですか。
大平さん お団子のように、作った日に食べないと固くなったりしておいしくなくなってしまうものに関しては、当日が賞味期限になります。ゼリー類のように殺菌しているものは、もう少し日にちが延びます。
塩澤さん 和菓子屋さんをやった良かったと思う時はどんな時ですか。
大平さん お客さんがたくさんいらしてくださいね。
徳江さん 忙しい時はいつですか。
大平さん 5月の節句の時です。前日から準備して、ほぼ寝ずに翌日も仕事をします。大変だと思うかもしれませんが、一生懸命やらなければならぬ大変なものだと思います。
塩澤さん 徳江さん 体験してみて、楽しいけれど大変な仕事だということが良く分かりました。