



インタビュー (株)坂田屋 さかたのぶこ 坂田信子さん

●天神講は母との思い出です

小学4年生のときから、母の隣で金花糖の色付けの手伝いをしていました。何かを教えてもらったわけではないですが、ずっと2人でやってきて、45歳くらいときに母に「金花糖を頼むね」と言われてからは、私が色付けをしています。

母はその後体調を崩してしまいましたが、天神講の準備が始まる時期は不思議と元気になりました。注文が来ていることを伝えると、とても喜んで「しっかりやりなさい」といつも激励してくれました。

金花糖を作る上で気をつけていることは「きれいに描くこと」。昨年より今年、今年より来年という気持ちで毎年やっています。母に恥じぬクオリティを目指して、今後も頑張っていきたいです。

●これからも続いてほしい

昨年はコロナ禍で売り上げが大きく落ちることを覚悟していましたが、実際はそれほどでもありませんでした。受験生の合格祈願に買っていただけますし、天神様の掛け軸にお供えする風習も、毎年欠かさずやっている人はたくさんいます。市外のお客さんも大勢いるんですよ。これからも、天神講が長く続いていってくれるとうれしいです。



◀坂田さんが色付けした金花糖。

1 水に浮かぶ鯛の木型。 2 作業場の様子。 3 白双糖は砂糖よりも高価ですが、色がきれいにするのが特徴です。 4 出来立てほやほやの天神様。 5 ~ 8 手早く進められる作業の様子。 9 色とりどりの食紅と筆。スプレーで吹き付ける場合もあります。 10・11 色付けの様子。心を込めて色をのせます。



割れやすい繊細なお菓子。全国的にも珍しく、職人も数えるほどしかいません。天神講のこの時期にしか見ることのできない貴重な技術です。1日ほど乾燥させたら、食紅でひとつひとつ丁寧に彩色して出来上がり。各々表情の違う愛嬌たっぷりの天神講菓子。ぜひお店でお楽しみください。



少ない材料で作られ、中が空洞になっている金花糖は、それを素早く木型の中に流し込みます。木型は使用する直前まで氷水の中で冷やされ、その温度差で砂糖水はみるみる再結晶化。余分な液を出してから木型をゆっくり外すと、小さきままのお菓子たちが現れます。表面はつややかに光り、湯気が立ち上ります。



金花糖の材料は白双糖と水。あめ、ほんの少しの水のみ。熱した白双糖が沸騰し、ぶくぶく泡立ったら、火からおろし、すばやくかき混ぜます。泡がなくなってきたらもう一度火にかけて、同じ工程を繰り返すと、白く粘り気のある砂糖水が出来上がります。この混ぜる工程があることで、金花糖のあの美しい乳白色が生まれるのだそう。



きんかとう
金花糖の作り方

主に吉田・分水で作られている金花糖。燕のほかには長崎や金沢など、ごく一部の地域でしか作られていない、大変珍しいお菓子です。