

(有)夢菓子工房ことよ

代表取締役社長 岡本伸治(オカモト ノブハル)



和菓子の起源は中国から伝来した饅頭の文化から始まっています。当時、肉を食す風習がなかった日本では、肉の代わりに小豆を使って餡を開発しました。また日本の羊羹は小豆を使い作る甘いお菓子ですがその名前が示すように原型は羊の羹(ひつじのあつもの)と書きもともとは肉の煮凝りが原型になっていると推察されます。

それもやはり中国本土からきた食文化を当時の日本の食文化に合わせたものだといえます。こういう事からも日本の和菓子文化は中国の文化なくは出来上がってなかったと思います。

親子のような関係があるお菓子なのかなあと思っています。今現在、中国・フランス・フィリピン・韓国・ドイツなどで和菓子を伝えることをその国の方から声をかけていただいています。

日本国内ですとプロの和菓子職人やお菓子を作る大きな企業にも指導に行く立場なので何か私の技術がお役に立てるといいなと考えています。

有限会社夢菓子工房ことよは、三重県四日市にある和菓子屋です。創業は1948年8月8日に。今年で75年営業している和菓子屋になります。

名物はみたらし団子で毎日2000本販売されています。どら焼きやそのほかの和菓子もたくさん販売しています。

毎年メディアには何かしら取り上げてもらいテレビ出演も多数です。

お店を経営するかたわら小中高の学校や大学・専門学校で非常勤講師もしていて年間一番多いのはプロのお菓子屋さんへ指導に行くことです。

■主な受賞歴

- *名和会新年菓子コンテスト 最優秀賞3回 優秀賞7回 技術賞4回
- *愛知県知事賞 和歌山県知事賞 全菓研連技術コンテスト「盆景菓子部門」金賞
- ※三重県菓子技術コンテスト工芸菓子の部最優秀賞 生菓子の部最優秀賞
- ※全国菓子博覧会熊本大会工芸賞 *全国菓子博覧会姫路大会工芸賞
- ※全国菓子博覧会広島大会工芸賞 *全国菓子博覧会三重大会工芸賞
- ※認定資格*「選和菓子職」認定職人 *国家試験製菓一級技能士
- *令和元年度四日市優秀技能者

Nobuharu Okamoto, the representative director and president of Yumegashi Kobo Kotoyo,

explains that the origin of Japanese confectionery began with the culture of manju that was transmitted from China.

At that time, Japan did not have a custom of eating meat, so they developed anko using azuki beans instead of meat. Also, Japanese yokan is a sweet confectionery made using azuki beans. As the name suggests, it is written as "sheep's yokan (hitsuji no atsumono)" and it is speculated that it was originally based on a meat jelly. These are also things that can be said to have been adapted from food culture that came from mainland China to fit Japan's food culture at the time. From this, I think that Japan's wagashi culture could not have been completed without Chinese culture.

I think you are wondering if Japanese confectionery has a parent-child relationship. Currently, we are being asked by people from countries such as China, France, the Philippines, South Korea and Germany to convey Japanese confectionery. In Japan, I have a position to visit professional Japanese confectionery makers and large companies that make confectioneries and provide guidance on how to make Japanese confectioneries. I hope that my skills can be of use to someone.

Yumegashi Kobo Kotoyo is a Japanese confectionery shop located in Yokkaichi City, Mie Prefecture. It was founded on August 8th, 1948 and has been in business for 75 years this year. Their specialty is mitarashi dango and they sell 2,000 pieces every day. They also sell dorayaki and many other Japanese confectioneries. They are featured in the media every year and have many TV appearances.

In addition to running the shop, Mr. Okamoto is also a part-time lecturer at elementary, junior high, high school, university and vocational schools in Japan and has a position to visit professional Japanese confectionery makers and provide guidance on how to make Japanese confectioneries.

■ Here are some of their major awards:

- Nawa-kai New Year Confectionery Contest: Grand Prize 3 times, Excellent Prize 7 times, Technical Prize 4 times
- Aichi Governor's Award, Wakayama Governor's Award, Zenka-ren Technical Contest "Bonsai Confectionery Division" Gold Prize
- Mie Prefecture Confectionery Technology Contest: Best Craft Confectionery Award for Craft Confectionery Division and Best Craft Confectionery Award for Fresh Confectionery Division
- National Confectionery Expo Kumamoto Craft Award: National Confectionery Expo Himeji Craft Award
- National Confectionery Expo Hiroshima Craft Award: National Confectionery Expo Mie Craft

Award

- Certified Qualifications: Certified "Selection Wagashi-shoku" Craftsman and National Examination Patisserie First Class Skill Technician
- Yokkaichi Excellent Skilled Worker of the Year in Reiwa 1

(有)夢菓子工房ことよ

代表取締役社長 岡本伸治(オカモト ノブハル)

和果子的起源是从中国传来的馒头文化开始的。当时，日本没有吃肉的风俗，所以用红豆代替肉制作了馅料。另外，日本的羊羹是用红豆制作的甜点，但它的名字显示了它的原型是羊羹(ひつじのあつもの)，也就是写着羊肉的凝固汤，推测它最初是肉类凝固汤的原型。这也是当时从中国大陆来的饮食文化适应了日本的饮食文化的一种方式。从这些事情可以看出，日本和果子文化没有中国的文化就不可能形成。我觉得这些点心有一种亲子般的关系。现在，我在中国、法国、菲律宾、韩国、德国等国家传授和果子，是这些国家的人主动邀请我去的。在日本国内，我是去教导专业和果子师傅和制作点心的大公司的立场，所以我希望我的技术能对你有所帮助。

有限公司夢菓子工房ことよ是位于三重县四日市市的和果子店。创业于1948年8月8日，今年已经经营了75年。招牌是每天销售2000个的甜酱丸子。还有很多多拉烧和其他和果子。每年都会被媒体报道，也经常出

现在电视上。除了经营店铺，还在小中高学校和大学、专业学校担任兼职讲师，一年中最多的是去教导专业点心店。

■主要获奖经历

*名和会新年点心竞赛 最优秀奖3次 优秀奖7次 技术奖4次

*爱知县知事奖 和歌山县知事奖 全菓研联技术竞赛「盆景点心部门」

金奖

※三重县点心技术竞赛工艺点心部门最优秀奖 生点心部门最优秀奖

※全国点心博览会熊本大会工艺奖

*全国点心博览会姬路大会工艺奖

※全国点心博览会广岛大会工艺奖

*全国点心博览会三重大会工艺奖

※认定资格*「选和果子职」认定师傅 *国家考试制菓一级技能士

*令和元年度四日市优秀技能者

(有)夢菓子工房ことよ

Président-directeur général 岡本伸治(オカモト ノブハル)

L'origine des pâtisseries japonaises remonte à la culture des buns venus de Chine. À l'époque, comme il n'y avait pas de coutume de manger de la viande au Japon, on a développé une pâte à base de haricots rouges pour remplacer la viande. Le yokan japonais est aussi une pâtisserie sucrée faite avec des haricots rouges, mais son nom indique que son prototype était un bouillon d'agneau (ひつじのあつもの) et on suppose qu'il était à l'origine une gelée de viande. Cela aussi était une adaptation de la culture culinaire venue du continent chinois à la culture alimentaire du Japon de l'époque. De ces faits, on peut penser que la culture des pâtisseries japonaises n'aurait pas pu se faire sans la culture chinoise. Il y a une sorte de relation parent-enfant entre ces pâtisseries, je crois. Actuellement, je transmets la pâtisserie japonaise dans des pays comme la Chine, la France, les Philippines, la Corée et l'Allemagne, sur demande des gens de ces pays. Au Japon, je suis dans la position d'aller enseigner aux professionnels des pâtisseries japonaises et aux grandes entreprises qui font des pâtisseries, donc j'espère que ma

technique pourra vous être utile.

La société à responsabilité limitée Yumegashi Kobo Kotoyo est une pâtisserie japonaise située à Yokkaichi, dans la préfecture de Mie. Elle a été fondée le 8 août 1948 et fête cette année ses 75 ans d'activité. Sa spécialité est le dango mitarashi, dont elle vend 2000 pièces par jour. Elle vend aussi beaucoup de dorayaki et d'autres pâtisseries japonaises. Elle est souvent médiatisée et apparaît fréquemment à la télévision. En plus de gérer sa boutique, elle est aussi enseignante à temps partiel dans des écoles primaires, secondaires, supérieures et professionnelles, et ce qui lui prend le plus de temps dans l'année, c'est d'aller enseigner aux professionnels des pâtisseries.

■ Principaux prix reçus

* Concours de pâtisseries du Nouvel An de l'association Nawa : prix d'excellence 3 fois, prix d'honneur 7 fois, prix technique 4 fois

* Prix du gouverneur de la préfecture d'Aichi, prix du gouverneur de la préfecture de Wakayama, concours technique de l'association Zenkaren « section pâtisseries en bonsaï » médaille d'or

✂ Concours technique de pâtisserie de la préfecture de Mie section

pâtisseries artisanales prix d'excellence, section pâtisseries fraîches prix d'excellence

※Exposition nationale de pâtisserie Kumamoto prix artistique * Exposition nationale de pâtisserie Himeji prix artistique

※Exposition nationale de pâtisserie Hiroshima prix artistique * Exposition nationale de pâtisserie Mie prix artistique

※Qualifications certifiées * Artisan certifié « Senwagashi-shoku » * Technicien qualifié en pâtisserie niveau 1

* Technicien qualifié exceptionnel de Yokkaichi pour l'année Reiwa 1