



菓子製造工 42年
水月堂提匠庵(天神町)

えとう しょういち
江頭 昭一 さん
(61歳)

和菓子は人生そのもの 後世に残るお菓子を作りたい

「和菓子づくりは餡子を大事にしています」と丁寧に練った餡子の一つ一つ手で優しく包む江頭さん。一人でも多くの人に和菓子を口にして欲しいと若い世代の人たちの口にも合う甘さに餡子の味も調整しています。「まだ私が小さい頃、職人さんが焼いてくれたお菓子里に飾り付けをしました。嬉しくて今でも覚えています。和菓子づくりは私の人生。自分の名前が残るようなお菓子を作っていきたいですね」。一級和菓子製造技能士。



看板商品「塩屋の娘」。黒砂糖・塩入りの小豆餡を求肥で包み、麩焼煎餅でサンドしたお菓子。