



## とちぎマイスター「菓子製造（和菓子・洋菓子製造作業）」の技能の例

食生活に楽しみと潤いを与えるお菓子

おの かおる  
**小野 薫**

宇都宮市 在住

有限会社 岡埜

(TEL 028-633-3566)

### 日本の四季をお菓子で表現

(現在の仕事)

季節の風情を感じる四季折々のお菓子を地元産原材料を使用し製造している。

また、専門学校や短期大学で和菓子の製菓理論と実技指導の講師を務めている。

(得意な分野)

高級和菓子で知られる生菓子を伝統の技法を使い、さまざまな素材・すがた（形）・色彩で日本の四季を表現することを得意としている。その繊細な美しさをもつお菓子は、多くのお茶会で使われ、お客様に喜ばれている。

### 日本と世界の伝統技術の融合

製菓関連産業の発展や人々の嗜好の多様化等により、多種多様なお菓子が生み出され、人々はこれまでにない豊かな食文化を実感している。

原材料の特徴を科学的に理解し、加工技術を習得して自分のイメージしたお菓子をはじめて完

成する。

後進の方々には、日本のお菓子を伝えてきた先人の知恵と技術を学ぶとともに、現在のお菓子文化を取り入れ、さらに未来の菓子を発展させていくことを願っている。

