



明治時代に栄えた港町の小樽は、道内でもお菓子の歴史が古いまちです。こども記者まなつ
くの2人が、博物館の学芸員にお菓子文化について習い、和菓子作りに挑戦しました。

(矢野 伶奈)

和菓子「練り切り」作りに挑戦

「まなつく」は、まなぶんの「まな」と、「行く・書く」に由来する愛称です

こども記者 まなつく 見ぶん 録

2人は後志管内余市町・黒川小
6年の前田一華さんと、小樽市・潮見
台小4年の荒木結佳さん。まず小樽
運河近くにある市総合博物館運河館を
訪ねました。

「小樽のお菓子の歴史は明治時代に
さかのぼります」。学芸員の一色紗矢
香さん(22)はこう話します。そのころ
の小樽には、本州からもち米や砂糖
などの材料や、お菓子職人が船でや

つてきました。

「運んだのは北前船ですか」と荒木
さんが質問。一色さんは「よく知って
いますね。北前船は大阪から瀬戸内海
を通り、日本海に出て北海道を結ぶル
ートや、その船を指します。北陸地方
など途中で寄った港でものを売り買
いしていました」と答えました。材
料や職人が集まった小樽では、お菓
子作りが盛んになりました。明治や大

北前船で栄えた小樽の歴史学ぶ

正時代に生まれた店が、今も残って
いるそうです。



④ 学芸員の一色紗矢香さん(右)からお菓子の材
料が北前船で運ばれてきたことを聞くまなつ
くたち—小樽市総合博物館運河館
⑤ 牧田浩司さん(右)からお菓子作りに使う木型を
見せてもらうまなつくたち—小樽市つくし牧田



菊の練り切りを作り笑顔の荒木結佳
さん(左)と前田一華さん—小樽市つ
くし牧田(いずれも小松巧さつえい)

2人は博物館でもち入りの最中を
試食。「今まであまり食べたことが
なかったけど、おいしい」と笑顔を見
せます。昔の小樽港では船に荷物を
積み降ろす仕事をする人が大勢いまし
た。一色さんは「食べやすく、働く
パワーがつき、おなが次にくまで
の時間が長いから、おもち人気でし
た」と明かします。

さらに2人は「練り切り」という和
菓子作りも体験しました。黄色く色づ
けた白あんなどを使って、キクの
形を作ります。あんを手ひらでつ
ぶしてうすくし、球の形になった別
のあんをていねいに包みます。そして、
棒のかどを使って黄色いあんに線を入
れ、花びらの形にします。荒木さん



つくし牧田で製作体験でき
る色とりどりの練り切り

は「あんを丸くしたり、線をつけたり
するのが難しい」。前田さんも「職
人さんはすごい」と苦戦しましたが、
牧田さんは「上手ですよ」とほめてい
ました。

できあがった練り切りはプラスチック
のケースに入れて完成。2人とも「歴
史を学んで、小樽のお菓子にさらに
興味を持てました。練り切り作りは
面白かったです」と満足そうにふり返
りました。