



大分市佐賀関で和菓子店を営む高橋幹雄さん(54)が、昔ながらの和菓子の作り方を紹介する映像を作り、動画投稿サイト「ユーチューブ」で公開しています。

①高橋さんが動画作りを思い立ったのはなぜでしょう？

郷土おやつ見直そう

【大分】大分市佐賀関で和菓子店を営む高橋幹雄さん(54)が、昔ながらの和菓子の作り方を紹介する映像を作り、動画投稿サイト「ユーチューブ」で公開を始めた。「簡単に作れる郷土のおやつを親子で楽しみながら、大分の伝統的な食文化や“おばあちゃんの味、を見直してもらえたら」と話している。

.....

②これまでに紹介したおやつは何ですか？

.....

③動画の内容はどのようなものですか？

.....

④あなたが好きな郷土のおやつは何ですか？書いてみよう。

.....

高橋さんは110年以上続く老舗「高橋水月堂」の4代目。新型コロナウイルスに伴う自粛生活で、自宅で菓子作りをする親子が増えていることを知り、動画制作を思い立った。



4月に「どら焼き」編、6月に入って「じりやき(ひやき)」編を撮影した。「京都で修業したお菓子研究家、小豆美記之伸」の名で登場。身近な食材や調味料、道具を使い、おいしく仕上

きれいに仕上げるためのコツなどを紹介しながら「じりやき」を作る高橋さん

「どら焼き」「じりやき」親子で楽しんで

「昔ながらのおやつや菓子は素朴だが、おいしい物がたくさんあった。地域や家庭によっていろんな形があったように、令和風アレンジも楽しみながら親子へ伝えていってほしい」と願っている。

(玉井美智子)

新型
コロナ

大分市の高橋さんがレシピ動画