

たくみびと
令和8年度 ふじマイスター「匠人」

認定者 ^{わかつき} 若月 ^{まさあき} 正章



■和菓子職人（豆炊職人）（67歳）
富士市本市場

■主な表彰歴

第26回全国菓子大博覧会 広島（2013年）

名誉総裁賞 受賞商品：きんつば

第28回全国菓子大博覧会 北海道（2025年）

農林水産省 大臣官房長賞 受賞商品：栗蒸羊羹極味 ほか

自身を「豆炊職人」と称し、瑞々しいあんこを気軽に食べてほしいという思いから、製餡に対して特に強い信念を持って取り組んでいる。

製餡においては、小豆の「選定」と小豆の特性に合わせた「炊く」作業が重要な工程となる。

小豆の選定では、価格ではなく小豆本来の「味・風味・旨味」を最も重視しており、その姿勢が、同じく品質を大切にする農家や問屋との信頼関係につながり、不作の年でも安定した高品質の小豆調達を可能としている。

こだわりの「炊く」工程では、繊細な餡作りでは一般的に見られない、大釜で高品質の餡を大量に炊くことを得意としており、提供している全ての商品の餡の炊き方を変えるなど、素材に合わせた製餡をしている。

また、試行錯誤を繰り返し、辿り着いた理想的な温度や釜内の気圧などの数値で裏付けられた再現性の高い知識についても同業者に惜しみなく伝授するなど、地域の菓子文化の向上に努めている。

