

まちの元気じるし登場 256

上越市吉川区は、上越市の中心市街地から約20kmに位置し、風光明媚な地域です。古くから酒造りが盛んな地域で全国の主要酒蔵に多くの杜氏を輩出しており、地域のシンボル「尾神岳」は、パラグライダーのメッカとしても有名です。今回は、「小浜屋菓子店」を営む中村崇さんを訪ね、お話を伺いました。

地域に残る和菓子店の挑戦と菓子づくり文化の伝承

【地域に根差した店と昔ながらの菓子作り・・・】

取材先の「小浜屋菓子店」は、創業が明治43年で間もなく110年を迎えようとしている老舗の和菓子店で、崇さんで4代目を数えます。創業当時から吉川地区の生活の中心であった原之町商店街に店舗を構え、地元住民に支えられた地域密着型のお店です。

現在、店を任されている崇さんですが、地元吉川高校を卒業後、東京の和菓子専門学校や埼玉の菓子店で和菓子職人としての知識や経験を積み、24歳で家業を継ぐために地元に戻ってきました。

店に入ってからは、崇さんの父親で3代目店主の敏雄さんの指導の下、昔ながらに伝えられる和菓子作りを徹底的に仕込まれました。時には、今まで学んだ菓子作りとの違いに意見が衝突し、親子がぶつかりあうこともあったそうです。それでも、地域の皆さんに悦ばれる商品を作ろうと切磋琢磨し今日に至っています。

【地域に喜ばれる商品とお店を目指して】

「どうやって売ろうか、お客様のニーズはどこにあるのか、いつも頭を悩ませているよ。」と崇さんは話します。そんな崇さんの作るお菓子は、生まれ育った吉川という地域を

意識したこだわりで溢れています。地元産の材料を使用し、商品のネーミングも「よしかわそだち」「尾神サブレ」など地元の名称を入れることで地域の魅力をPRしています。また、同じ商品でも今流のアレンジを加え味を少しずつ変え、お客様に飽きられないよう工夫を続けているそうです。最近では、お客様との会話からヒントを得て生地材料に自然薯や米粉を使用し、ハート型のどら焼きや和風のブラウニーなど洋菓子の要素を取り入れた創作和菓子を積極的に手掛け、新しい商品づくりでお客様に支持されています。

こういった新たな取り組みには、商工会の仲間や同業者による情報交換が大いに役に立っているとのこと。特に、若手同業者10軒ほどが参加している「直江津菓子研究会」は、商品のトレンドや新しい食材に関する情報を収集する良い機会となっております。刺激を受けているとのこと。



愛着ある地元の名称の入った商品



小浜屋菓子店
 店長(4代目) 中村 崇さん
 〒959-3445 上越市吉川区原之町1399番地
 TEL・FAX 025-548-2020

こういったこだわりや商品づくりに工夫を欠かさない姿勢がお客様に支持される理由だと感じました。

【和菓子作りの伝統文化を残したい】

「地区に育てていただいたので、今後は吉川の伝統・文化を守り残していきたい。」と崇さんは語ります。

実は、現在、小浜屋菓子店は吉川地域に残された唯一の和菓子店です。このまま後継者がいなければ自分の代で終わってしまうと、伝統のお菓子作りを伝えることが自分の責任だと考え、地域活動を通じた伝承活動にも取り組んでいます。

地域には、「ちんころ」や「練り切り餡菓子」などの昔ながらのお菓子文化があります。「ちんころ」とは、干支の動物をかたどった小さなシニコ細工の縁起菓子で、「練り切り餡菓子」とは、慶事や法事につきものの和菓子で、最近はその姿を見ることが珍しくなっています。これら地域文化を伝えるため地元新聞の取材によりPRを行い、商工会の主催する“吉川まちゼミ”でも受講者に作り方を教えています。また、小学校の授業実習でも作り方やいわれを直接伝えています。

厳しい経営環境の中でも新たな試みに果敢にチャレンジする小浜屋菓子店の益々の飛躍が期待されます。

小規模企業者専用のカードローン

miniカード

創業者枠100万円

一般枠300万円



中小企業とともに歩む身近なパートナー



新潟県信用保証協会

新潟 信用保証

検索

本店営業部/新潟市中央区川岸町1丁目47番地1(新潟県中小企業会館内) ☎025(267)1317
 長岡支店/長岡市坂之上町2丁目1番地1(長岡商工会議所内) ☎0258(35)5714
 県央支店/三条市須頃1丁目17番地(燕三条地場産業振興センター内) ☎0256(33)6661
 上越支店/上越市新光町1丁目10番20号(上越商工会館内) ☎025(523)7225
 佐渡支店/佐渡市河原田本町394番地(佐和田行政サービスセンター内) ☎0259(57)2011