

小豆の一粒一粒に 魂を込めて、職人の技で 丁寧に炊き上げる。

有限会社わかつき(菓亭わかつき)
若月正章 代表取締役



製館所から和菓子屋へ 家業を継ぐための決断

あんこは和菓子の生命とも言われ、その美味しさを決めるとても重要なものです。当店は館製造を得意とし、こだわりの和菓子を作り続けています。その始まりは、小豆をはじめとしたあんこを専門にする製館所で、祖父の創業以来、戦争を経て商売を続けてきました。ところが、時代の流れから次第に状況は厳しくなり、父からは他へ就職するよう勧められました。しかし、私は家業を継ごうと決め、東京へ修行に出たのです。修行先は日本一と言われるあんこ屋で、アンテナショップとして和菓子屋も営んでいました。社長は父の知人で、その縁を頼って行ったのですが、初めは同業者ということで断られてしまっただけで、それが社長と話すうちに意気投

合し、熱意も認めてもらえたことから、受け入れてもらえることになりました。

修行で培った 製造と経営のノウハウ

その和菓子屋は大変盛況だったため、私は工場で作る傍ら、土日は和菓子屋へ手伝いに入り、そこで和菓子の製造や少量・大量生産の技術などを学びました。また、当時社長は新店舗出店や北海道での工場新設など、事業拡大を図っており、私に新店舗の一つを任せるといった話も出ました。そのため、店舗の経営や出店のノウハウなども教わり、さらには北海道で小豆を栽培する現場についても勉強させてもらったのです。

こうして得た経験や社長の助言をもとに、和菓子屋として再出発すべく店作りを始めました。2011年、改装を機にどら焼きなどは出来たての美味しさを味わってもらうため、その日に作ったものだけを販売する形にし、作っている様子が見えるような店舗にしました。

豆炊職人の技が生きる みずみずしいあんこ

私は「豆炊職人」を自称し、みずみずしく美味しいあんこを召し上がっていただきたいという想いを込めて、原材料から製法にいたるまで、一つひとつにこだわってお菓子を作っています。小豆は北海道産の減農薬・特別栽培のものを使用し、商品に合わせて品種はもちろん、炊き方も変えています。例えば、どら焼き用の餡は少量をコトコト炊き、たい焼きやおはぎ用は大量をグツグツと煮詰めていきます。単に材料の配合を変えるだけでなく、渋切り^{※1}の仕方や煮方などをすべて変え、商品ごとに全く異なるあんこを作っているのです。あんこを活かすため、生地とのバランスにも最大限気を配っています。味、食感、分量など、最適のバランスを目指して研究を重ね、現在の商品にたどり着きました。



原材料への愛情が 美味しさの秘訣

私はよく従業員たちへ、原材料や商品を丁寧に扱うよう伝えています。あんこを挟む時は、小豆が痛くならないように優しく行うなど、原材料に対して愛情を持つことは、ものづくりの原点だと思うのです。美味しく食べていただきたい、という気持ちがあれば、自然と仕事も丁寧になるものです。嬉しいことに当店の職人は、私と同じ考え方を持ってくれています。中学卒業と同時に当店に入り、一から和菓子を学んだ彼は、30年以上にわたり商品に愛情を注いでくれている、頼もしい存在です。

従業員とは毎年研修旅行として、人気店・有名店へ視察に訪れています。気になる商品を色々購入し、皆で食べ比べながら意見を述べ合うのは楽しいですし、良い勉強になりますね。

あえて「ありきたり」の 和菓子を作る理由

当店の商品構成は、どこにでもある「ありきたり」のものばかりです。季節により多少入れ替わりますが、どれも和菓子店なら当たり前になっているもので、あえて変わった味や形にもしていません。しかし、他店の商品とはひと味違うものに仕上がっています。きんつばは小豆の一粒一粒をそのままに、こしあんは豆の旨味をしっかりと味わえるように、あんこを活かすことで他にはないものを作り、またどれを食べても美味しいと思っていただきたいので、品揃えも厳選して丁寧に作っています。

変わることなく愛されるために 新たなる挑戦を

長くお客様に愛されるためには、新商品を開発し品数を増やしていくよりも、同じ商品を磨き込んでいくことが大切だと思っています。最近では新たな挑戦として、セルローズナノファイバー^{※2}を材料に取り入れました。天然由来の素材で、高い保水力がありながら、風味は変わらないのが特徴です。あんこはしっとり、どら焼きの皮はふんわりと仕上がりが、柏餅は余計なベタつきがなくなるなど、品質が上がりました。

これから目指すのは多店舗化せずに、一店舗でも数店舗分の商売をしていける体制だと考えています。現在の店舗をさらに磨いて、次の時代の後継者たちへと引き継いでいきたいです。

※1 小豆などをゆでる際、ゆで汁を捨てて渋味やアクを取り除く作業。回数やタイミングなどにより、味に個性が出る。

※2 木を構成する繊維を、ナノサイズ(1mmの百万分の1)まで微細化したもの。新たな機能を持つ素材として注目されている。

企業データ



- 会社名 / 有限会社わかつき(菓亭わかつき)
- 代表取締役 / 若月正章
- 所在地 / 静岡県富士市本市場2-2
- TEL / 0545-61-4863 FAX / 0545-61-3112
- 創業 / 1928年6月 設立 / 1985年6月
- 事業内容 / 菓子、氷菓、餡類の製造販売

<http://www.katei-wakatuki.jp/index.html>

