

日本の伝統和菓子を残したい

(有)とらや菓子店



取締役 上野喜隆氏
柏崎市比角1-2-7
Tel.22-3453 Fax.22-3044

工場の他に四店舗を出し、当時本町通りは人通りも少なくなっていました。一日に七〇〇〜八〇〇個の大福が売れたんですよ」と、当時の様子を話して下さいました。

その後コンビニエンスストアが市内のあちこちに出店し、お客様のニーズも変わり、店も現在の場所だけにしたそうです。「そのかわりに市内のほとんどのスーパーに入れさせてもらっています」どこでもとらやさんのお菓子が買えますね。私達の取材中にも新潟日報の方が来られて、今では少なくなった、朝生菓子屋（その日に売れることを目的として、朝から作り始めるお菓子屋のこと）のお話しを聞きに来たそうです。上野さんも毎朝四時過ぎからお菓子の準備を始めているとのこと。

何かこだわりはありますか？と伺うと、「糖度を五十パーセント以下に保っています。日持ちはしないけれど飽きがこなくて、とても美味しいです。これは父親の時代から受け継いでいます。それと、正油赤飯はもち米を一〇〇%使い、蒸かしているのを冷凍しても、しっかりと味と歯ごたえが人気です」なるほど、味見させていただきましたがモ

チモチしておいしかったです!!私が大好きなスイートポテトも芋にこだわり、油を控えているので何個でも食べられます。

お店で接客している奥様とは平成三年に結婚し一男一女がいらつしやいます。お二人共お菓子とは無縁の仕事ですが、上野さんの頑張りを見ていつか継ぐと言ってくれた時の為に、すべての和菓子のレシピを残してあるそうです。「子供でなくてもいいんです。誰でもやりたいという人に日本の伝統和菓子を引き継ぎたいんです」と日本の和菓子の未来を見つめている上野さん。ステキです。

今年の秋、久米に新しくできる墓地公園内のお土産売り場への出店も決まっております。そこで販売する商品もすでに出来上がっているそうです。おだやかに話されますが、胸に

秘めた和菓子への熱い思いを感じたうれしい取材でした。

(十人衆

奈・小
取材)



たお菓子屋を小さい時から見ていて、やり方によってはいい商売だと思いい、昭和五十一年に帰柏。ところが親戚のいろいろな事情で、半年間福井県の鯖江にメガネを売る為の修行に行き、自分でもメガネ屋をしたそうです。その間にも時間をみつけてはお菓子を作っていた上野さん。五年後メガネ屋を閉めて本格的にお菓子作りに専念しました。「平成十年頃には、現在の店舗と