

がんばる
皆さんを応援!

竹林堂分家

富山市旅籠町にある「竹林堂分家」は朔日饅頭でお馴染みの甘酒饅頭のお店です。その名の通り、富山市中央通りの竹林堂(創業240年)から暖簾分けした、創業120年の老舗。今回は四代目で代表の山崎はじめさんにお話を伺いました。

⑨ 伝統の甘酒饅頭

竹林堂分家は創業以来、ずっと甘酒饅頭を作り続けておられます。

「富山県産の米と糀を使用して自家製の甘酒をつくり、それを発酵させて生地が出来ています。米を使っており時間が経つとどうしても皮が固くなってしまうので、美味しく召し上がっていただけるのは翌日までです。でも、軟らかくしたり、日持ちさせるために何かを混ぜる等ということは考えていません。そつでないで、伝統の味を守ることに
なりませ
んから。
甘酒饅頭
は鮮度が
命で、出
来立ての
ホカホカ
と温かい
のが一番、



▲麹菌の発酵する力でふっくらして美味しい甘酒饅頭

⑨ 和菓子の魅力

「実は、甘酒饅頭は嫌いだったんです。小さい頃から当たり前にあったし、餡子も好きじゃなかった笑」と、山崎さん。高校卒業後は大阪の専門学校で学び、大阪の老舗和菓子店で修業したことで和菓子の奥深い世界を知ったのだそうです。

「京都や大阪では人々の和菓子の位置づけが富山とは全く違っていました。一つひとつの和菓子は華やかで繊細に仕上げられ、綺麗な箱に並べられて、大切な方へ、特別な場面で差し上げるものであって、洋菓子とは用途がちよつと違うんですね。日本の伝統や文化に根差した和菓子の魅力を感じ取って、24歳で富山に戻ってきました」

⑨ 新商品づくりに挑戦

「私が店に入った当時は二代目の祖父も現役で仕事をしていましたし、三代目の父と母、叔母、従業員がいまし

た。そして創業以来、商品は甘酒饅頭だけだったんです。甘酒饅頭は庶民的で、おやつ的な感覚でも食べられており、冠婚葬祭にも使っていただけ、一つの完成された商品です。でも、そこに別の用途のものを販売できたらもっと良くなる、メインである甘酒饅頭が引き立つのではないかと思い、庶民的な部分を残しつつ、お使い物としても通用する新商品づくりを始めました。自分が学んできたことを試したい気持ちもありましたが、将来、店が更に発展していくためには他にもオリジナル商品が必要だと思い、試作を繰り返しては家族や従業員に食べてもらいました。辛口な意見ばかりだったし、他の商品は必要ないと反対もされましたね」

それでも2年程して、現店舗の新築オープンに合わせて登場させたのが、上用饅頭とコーヒーマン饅頭です。

「上用饅頭は山芋、米粉、砂糖のみを用い、山芋のコシで生地を膨らませています。お祝い、法事などにお使いいただけます。コーヒーマン饅頭は生地も餡もコーヒーマン味で、餡には香ばしい胡桃が入っています」

最近では「まんじゅう屋のぷりん」を開発。カラメル代わりに大納言入りの水羊羹を使用したオリジナルで、評判も上々。常温保存が出来ればお土産品としての用途が期待できます。しかし、日持ちさせるノウハウや真空包装等の設備がないことから、国のものづくり補助金を申請し、今年3月に採択を受けました。併せて、甘酒饅頭屋

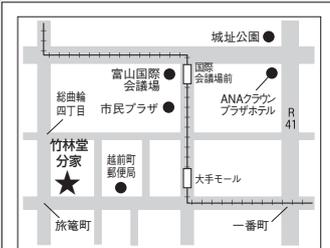
⑨ 古くて新しい、和のおもてなし

山崎さんが31歳の時に代を受け継いでから早15年が経ちます。

「和菓子屋というと、どうしても敷居が高いとか、入りにくいと思われませんが、もともとは「まちの饅頭屋さん」なんです。食べたくなったらいつでもおいで、みたいな感じで、「古くて新しい、和のおもてなし」をキャッチフレーズにしています。お客さんが甘い物を食べて和めるような憩いの場がまちには必要不可欠です。当店もそういう役割を担っていかねばと思っています。

最近では男性がご自分用に1つ、2つ買いに寄ってくださいます。店内でゆっくり召し上がっていただくこともできますので、これからお気軽に来店いただきたいと思います」

当所は頑張っておられる山崎さん、これからも応援します！



富山市旅籠町3-15 ㊦有
☎076-421-3785
営業時間:8:30~18:00
定休日:木曜日(祝日と重なる場合は営業)
<http://chikurindobunke.hp.gogo.jp/>