

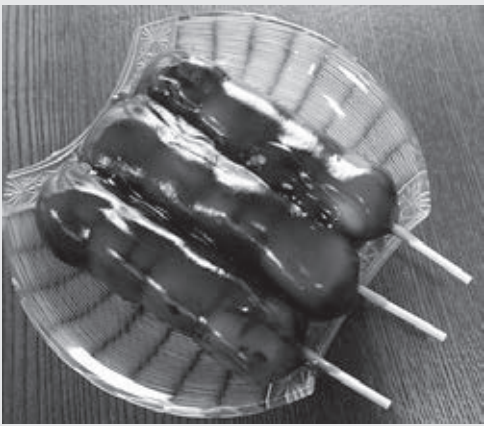
がんばる  
皆さんを応援!

## (有)石谷餅店(石谷もちや)

「石谷もちや」は、明治後期に創業。百数十年続いてきた老舗です。つきたてのもちのような柔らかい食感の団子に波照間島(沖縄)産の黒砂糖を合わせた「あやめ団子」が看板商品です。社長の石谷悦男さんは伝統の味を守りながらも、次々と新しい戦略を打ち出しています。全国的に、もちの消費量が減少傾向にある中、石谷さんが挑戦を続ける理由について伺いました。

### ◎ 発祥はせんべい屋

もともとは「石谷せんべい屋」で、石谷さんの曾祖母のタミさんから祖母のキミさんが店を継ぎ、夫の豊次郎さ



▲看板商品のあやめ団子

んが、若いころに東京でもち職人の修業をしていたことから「もちや」へシフトしていったそうです。父・昭(あきら)さんが事業を継承。平成13年に昭さんが他界したことから、石谷さんが社長に就任しました。

「高校卒業後に上京し、菓子の専門学校に2年間通いました。卒業後は実家以外の店で修業したいと思っていましたが、病気になるた父から『帰ってきてくれ』と言われ、2歳でUターンしました」

### ◎ あやめ団子へのこだわり

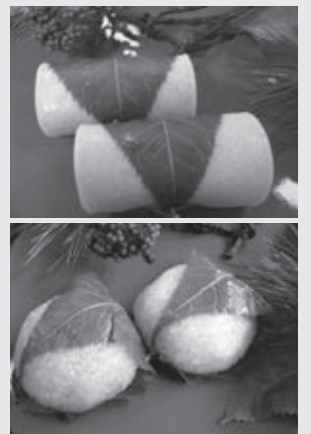
売れ筋商品であるあやめ団子の秘伝の味について聞いてみました。

「あやめ団子に絡める蜜は、黒糖を溶かし、馬鈴薯でんぷんを加えてとろみを付けます。コクがあつて甘みが強いのが特徴です。波照間島産以外の黒糖を使ったこともありましたが、全く味わいが違っていました」

また、団子には上新粉だけでなく富山の新大正もち米を加えるなど独自の工夫をされています。あやめ、みたらし、抹茶と定番の団子3種類に20年ほど前からごまと黒蜜きなこが加わりました。



▲子どもの成長を願う「一升餅」



▲自家製のこしあんが自慢の桜餅(季節限定)

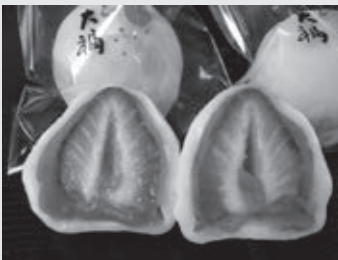
### ◎ いろいろな食べ方を提案

何かの節目に、もちを贈るといふ習慣は今もあるそうです。例えば「誕生もち」。1歳を迎えた子に一升のもち米でついたもちを担がせ、一生食に悩まず元気で育つことを願う習わしです。

「少子化になり、子ども1人への気持ちが強くなったせいか、祖父母から贈ることが多いようです。5年前からもちに名前の短冊を添えるサービスを始め、好評をいただいています」

しかしながら、冠婚葬祭でもちを食べる機会は減っており、石谷さんは「スイーツ」としていろいろな食べ方を提案しています。

「これからの季節は、道明寺と薄皮で巻いた桜もちの両方を作りますので味わつてみてください。さい。また、いちご大福は、もちだけでない



▲いちご大福(季節限定)／いちごは「あまおう」を使っています

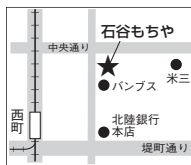
ちごもおいしく食べていただけるように工夫しています」  
3年前からは鏡もちを真空包装にしています。ついたもちの片栗粉を拭き取り、真空パックに詰め、スチーマーで熱殺菌するため手間がかかりますが、かびが防止できると好評を得ています。

### ◎ 「マチナカスイーツ」を開発

現在、富山商工会議所の支援を受けて採択された、国の「ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金」を活用し、あやめ団子の技術を活用した「マチナカスイーツ」の開発を進めています。「マチナカスイーツ」とは、女性や子ども、外国の方にも食べやすくするため串に刺したものでなくカップに入れた商品や、インスタ映えする色とりどりの商品です。

新しい道を模索する「石谷もちや」を当所はこれからも応援していきます！

## 石谷もちや



富山市中央通り1-5-33  
営業時間：9:00～18:30  
定休日：水曜  
☎076-421-2253  
URL <http://www.ishitani-mochiya.jp/>