



岐阜の自然、歴史、 暮らしや文化に 根ざした和菓子 それが鮎菓子です

御菓司 香梅 店主 小森文夫さん

JR岐阜駅南口からすぐの場所にある、御菓司 香梅。店主はこの店の2代目、小森文夫さん68歳。23歳で和菓子職人の道に入り、45年。この道一筋、今なお「岐阜ならではの和菓子を創り出し、作りつづける」ことをモットーに、日々邁進しつづけています。

「親父はね、上手に誘導したんですよ。跡取りになるようにね」

創業者は、今は亡き父、小森 薫さん。子どもの頃から何をするにも、一度も「こうしなさい」と強要されたことはなかったと振り返ります。

どんなに忙しい時も、店の手伝いに駆り出されたこともなく、「好きにすればいい」との父の言葉に、高校時代は軟式テニスに明け暮れ、キャプテンとして活躍し国体強化選手にも選ばれ、大学まで続けました。

「当時の父は『遊びたい盛りに無理に何かさせるより、来る時が来るまで放っておこう』そんな考えであったの

ではないかと…」

小森さんはそんな思いに気付き、卒業する頃には自ら父に「修行に行きたいから、店を探してほしい」と頼んだそうです。

京都の老舗「俵屋吉富」。ここで修行がはじまりました。室温50度のなかひたすら餡を作る、そんな過酷な作業では、灼熱の中テニスコートで白球をひたすら追い続けた学生時代の経験が役立ちました。また厳しい修行のなかでも「他の人たちより何倍も知識を得たい」と果敢に立ち向かう姿勢には、名選手がそろっていた大学時代ライバルたちと競い合ったなかで培った精神が生かされました。

そして5年の修行を経て、家業へ。同時に、父の薫さんは自然に第一線から退いていきました。

「ひとつのキャンパスに2つの絵は描けない。そんな思いだったんだと思います」

言葉で伝えられたわけではない、父からの「店を任せると」のメッセージでした。

鮎菓子を「本気」で作る

後継ぎとなつてからは、修行先で得た技術を生かしたと、新しい切り口のお菓子の開発に没頭した時期もありました。また、腕に自信があるがゆえに他の地域でヒットしている和菓子を「自分にもできる」と、真似して作っていたこともありました。

しかし、あるとき
「他の地域の自慢のものを、うち(岐阜)で作る意味があるのか…」
そう思うと同時に

「だったら、うちが本気で作るものは、何だ…」
その答えは、「鮎菓子」でした。

正直それまでは「鮎菓子なんて…」と、思っていたという小森さん。

「昔から身近にありすぎていたからかもしれない。ですが、いろいろな和菓子を作ってみて、ようやく気がついたんです」

和菓子のよさは、日本の四季や行事などに関わりが深く、地域の暮らしや文化に根ざしているところ。「岐阜の自然や歴史、風土が、和菓子の味を育てる」と、小森さんは語ります。

「和菓子の背景には、その土地が見える。この土地のそれが、鮎菓子。岐阜の和菓子といえば、やっぱり鮎菓子なんです」

「本物の和菓子」を作り続ける

小森さんは、2006年から6年間、岐阜菓子工業

会の会長を。2010年から現在に至るまで、岐阜菓子工業組合理事長を務めるなど、業界の公職を歴任し、発展に努めています。

そのなかで「和菓子」のことを、こう語ります。

「小さい頃、駄菓子屋さんや縁日でお団子や煎餅なんかを食べましたよね。和菓子デビューです。それから少し大きくなるとお小遣いで菓子パンやケーキやシュークリームを買うようになり、和菓子から離れます。しかし社会人になると、ご挨拶や冠婚葬祭などといったシーンが増え『進物』という役割の和菓子との付き合いがはじまるのです。和菓子から離れていた子どもも、いずれその年齢になります」

そんな時、「選ばれる店」であるには、「本物の和菓子」を作り続けること。

「毎日、はじめにこつこつと作り続ける、明日も明日後日も。それだけです」

そう教えてくれたのは、修行時代に学んだ師、そして余計なことは何ひとつ語らずただ黙々と真剣に和菓子を作り続けていた、父の背中でした。



香梅の店先は、いつもほんのり甘いお菓子の焼ける香りがします。

そこには、流れるような手作業でひとつひとつ鮎菓子を焼き続ける小森さんの姿があります。

実演は、小森さんの「真剣勝負」の場。

「焼きたてが、いちばんおいしい」

焼きあがった鮎菓子の向こうには
お客様の「生」の笑顔が
待っています。

