



新月軒本舗

〒500-8879 岐阜市徹明通7-1
Tel.058-251-2529

ビジネスインタビュー

ヒットの兆し
Made in Gifu

温故知新月軒

新月軒本舗

代表取締役 棚瀬健志さん



女性客中心である和菓子の世界を、大人の男性や子供達にも広く楽しんでもらいたいと挑戦している和菓子店がある。どのように取り組んでいるのか、新月軒本舗の棚瀬さんに話を伺った。

和菓子職人になるために

棚瀬さんは、小学校の卒業文集に「将来の夢は和菓子屋を継ぐこと」と、綴っていた。

父親は中学校の教師をしていたが、母方の叔父の他界により33歳で養子に入り和菓子職人に転身した。そのためであろうか、和菓子屋とはこうあるべきといった固定観念がないようで、数十年前は和菓子屋では珍しかった半額セールなどのイベントなどを企画し率先して行なった。そんな父親の背中を追いかけるべく、高校卒業と同時に京菓子で有名な京都の和菓子屋に修行に出た。最初の1年は御用聞きや配達といった外回りを行い、その後に工場勤務となった。

「まだ菓子作りの経験がなかったため、余った生地などを使得って毎晩こっそり練習をしました。同期は4人いましたが、朝早くから夜遅くまで修行が続く辛い環境と職人特有の古いしきたりに次々と姿を消していき、残っ

また、和菓子は最近では消費者の健康志向の高まりとともに体に良いものとして注目を集めているが、それを裏付けるかのような出来事があった。5年ほど前、ある親子から「お友達とクリスマス会を企画しているが、子供にアレルギーがあるためケーキを食べられない。そのため和菓子でアニメのキャラクターを作ってほしい」と、相談をうけた。それをうけ何度も試作を繰り返しやっとできあがったものをその子に手渡した。その和菓子がクリスマス会で大変好評だったため、その親子からは毎年違うキャラクターを作ってほしいと注文を受けるようになった。

10年ほど前には、『おもちの中は「みかん・です」』という紀州のみかんをまるごと使った大福を作った。イチゴ大福は、水分が出てくるためイチゴを餡で包んだ上で生地包む。しかし、『おもちの中は「みかん・です」』は、餡を使わず直接生地で包んでいる。



「餡で包むとみかんの味より餡の味が勝ってしまい、みかん本来の味を楽しめません。そこで何度も試作を繰り返して、ついにみかんに特殊なコーティングをする事で水分が出なくなることにたどり着きました」。今では、「魅すけまんじゅう」と共に店の看板商品となっている。「ちよっと背伸びしただけのチャレンジです」と、棚瀬さんは新しい挑戦を気負わずとらえている。

「大人の鮎菓子」はじめました

岐阜商工会議所では、今月の19日に「鮎菓子たべよう博」を開催する。その企画商品に、新月軒本舗はワイン風味の大人向けの鮎菓子を出品する。栗を長良天然ワイン醸造の赤ワインに漬け込みそれを煮込む。更にもう一度漬け込むという工程を経たワイン風味の栗を求肥に入

たのは自分1人だけでした。私も同じように逃げ出したと思います、公衆電話から実家に連絡をしたこともありました」。しかし子供のころからの夢を実現すべく厳しい修業に耐えぬき、和菓子職人としての技術力と精神力を養っていった。

新しい風をとりいれる

約5年の修行を経て岐阜に戻った。当時、岐阜ではカフェスペースのある和菓子屋は多くはなかった。気軽に店内で過ごしてもらいたい。もっと和菓子を身近に感じてもらいたいとの思いから、岐阜市東島にカフェスペースを併設した新店舗を開店した。そしてこのスペースを活用して小学生の社会見学会を受け入れており、毎年何人もの児童が和菓子と出会っているのである。

ある日、和菓子屋には珍しく小学6年生の女の子が一人で栗きんとんを買いに来たので話を聞くと、「小学2年生の時に見学会でこのお店に来て、目の前で栗きんとんを作ってもらいました。それがとてもおいしくて忘れられなくて、自分でお小遣いをためて来ました」といった答えが返ってきた。この時、自身の活動による手ごたえを感じ取った。

れている。前回の「鮎菓子たべよう博」では有名なクラフトウイスキーを使った鮎菓子を出品した。試食をした女性客からは「芳醇なウイスキーの香りがするからお酒好きのお父さんに買って帰るわ」との声が多かった。

「店舗に来るお客様は女性客が中心ですが、お酒入りの鮎菓子は大人の男性にも楽しんでもらえる」と好感触を得た。

「大人の鮎菓子」は、日本酒、梅酒、リキュール、ブランドー等お酒の種類だけ可能性は広がっていく。来年、再来年には、父の日ギフトとして「大人の鮎菓子シリーズ」が店頭に並んでいるかもしれない。

次の世代へと

近年、和菓子屋をとりまく環境は厳しい状況が続いており、若い世代が和菓子に接する機会が減少している。棚瀬さんは、和菓子を身近に感じてもらうために、小学校や公民館での和菓子作り教室を年間数回行うなど地域に根付いた普及活動を行っており、これからも展開していく予定である。

そんな棚瀬さんには、高校生の娘さんがいる。一度として「店を継いで欲しい」と言っていないが、娘さんは幼稚園の頃から「私は将来和菓子屋さん」と言い続けており、いまでもその思いは変わっていないという。

自身が父親の背中を見続けたように、娘さんも父親の背中を見ている。

こうやって新月軒本舗の暖簾は、新しい風を取り入れながら五代目へと引き継がれていくのであろう。

