

コツコツと、 丁寧

菓匠 豊寿庵有限公司
代表取締役社長 後藤 豊 さん



岐阜市芥見にある菓匠豊寿庵。この店の三代目店主 後藤豊さんの一日は、毎朝5時に餡を炊くことから始まります。「和菓子は餡が命」と教えてくれた師匠は、岐阜市加納で長年和菓子店を営み本年5月に惜しまれつつも店を閉じた「香梅」店主の小森文夫さん。本号では、師匠からの味を受け継ぎ、新たな挑戦の日を心待ちにする三代目 後藤豊さんにお話を聞きました。

昭和13年に和菓子店「富田屋」を開いた初代の祖父尚一さんは、開業後すぐに戦争で亡くなりました。戦後、二十数年のブランクの後、父の民康さんが二代目として新たに店を開業したのが昭和35年。和菓子、餅などを製造販売しながら駄菓子やアイスクリームなども販売するという、懐かしいスタイルの和菓子屋さんでした。

「父母は朝早くから夜遅くまで忙しく働きっぱなしでした。和菓子はとても手間のかかる仕事だということを知りながらも感じていました」

そんな姿を毎日目にし、小学生の頃から繁盛期にはごく自然に簡単な作業を手伝うようになりました。きれいに仕上がっていく生菓子を早くから「商品」として意識し、気軽に「食べたい」と言うことはなかったそうです。

師との出会い

そんな豊さんに、両親は特に跡継ぎにと言うことはなく、ただ「手に職を付けたほうがいい」と父 民康さんに何度も言われたことはいつも心のどこかに思い出していました。

そして、高校卒業後東京の製菓専門学校に2年間通い、その後岐阜市内の「香梅」に住み込みの修業に入りました。

香梅での修業は、父 民康さんの願いでした。業界でも一目置かれる存在であった香梅、小森社長の元での修行を望む職人は多く、「修業を認めてもらえた時は、私以上に父が大喜びでした」と、豊さんは当時を振り返ります。

修業時代は、弟子数人が毎日寝起きを共にしながら製造や販売を学びました。店、百貨店、名古屋での催事など販売個所が多く、特に秋の栗のシーズンから年末にかけては毎日残業で日付が変わることも。餡場で一日中いるんな種類の餡を炊き、腕がパンパンに張ることもありました。

「今、餡が炊ける、饅頭を作るのに餡が包める、駄菓子が焼ける、カステラが焼けるのはすべて香梅での修業のおかげです。何もかも包み隠さず教えてもらい、和菓子という菓子はほとんど作らせていただきました」

日々の全てを勉強。「数々の経験を積ませてもらったことに本当に感謝している」と、心から語ります。

一期一会

しかし、時代とともに冠婚葬祭や年間行事などの多くが簡素化されるようになり、行事に欠かせないものであった和菓子も、いつしか進物とされる機会が少なくなっ ていきました。

また、和菓子の材料は小豆・米粉・餅粉などの主原料 気象状況によりできる量や質が変わり、毎年安定するわけではありません。材料が上がっても商品の値段にすぐに転嫁するわけでもできず「辛抱しなくてはいけない年があります。ほんとうに厳しいです」と、切実な想いを語ります。

さらに今回、新型コロナウイルスの影響で、行事に関わる予約の注文などはすべてキャンセルになりました。

しかし、そんな中でお客様からかけられたこんな言葉が励みになりました。「どこにも遠出できないから、こうやっておいしいお菓子を買いに来て、家族で食べるのが一番の楽しみと、ほんとうに嬉しかったですね」

これまでも「いただいたお菓子がおいしかったから」と遠方から訪ねてきてくれた方や、「海外に土産で持って行くんですよ」といった弾んだ声など、お客様の笑顔とともに届くさまざまな言葉に、幾度も励まされてきました。

「楽しみにして下さるお客様のことを思いつつ、ずっと丁寧作り続けていきたいんです」

「一期一会」。これも師匠の小森さんより学んだ言葉。

「いつの時代も、和菓子は日本人にとって、なくてはならないものですから」
そう、笑顔で断言します。

来夏には27歳になる長男が、長野での5年の修業を終えて岐阜に戻ってきます。
父 民康さんが店舗を新築させたのが、ちょうど豊さんが27歳の時でした。
「父はここで私に好きなようにやらせてくれました。ほんとうに感謝しています。師匠からは、『お前は不器用なんやで、とにかく一つ一つをコツコツと丁寧に行うこと』と教えられました。今も、この父の姿と師匠の教えは何をするにも日々忘れたことはありません。息子には、しっかりと伝えていきたいです」
その上で、豊さんにはこんな夢があります。
それは「新しいこと」へのチャレンジ。
「息子がどんな提案をしてくれるのか、今から考えるだけで嬉しくなります。どんなことでも一緒に、一生懸命取り組んでいきたいです」
豊さんの瞳には、未来の四代目と働く姿が、すでに確かに映っているようです。



今年度から「詰めぐり」にも参画。これも師匠の小森さんからの「頑張ってみよう」の言葉がきっかけでした。