



Executive Interview

エグゼクティブ
インタビュー

no. 13

このコーナーは神奈川トヨタのお客様である経営者の方にお話を伺うコーナーです。

有限会社 菓子匠 若野 代表取締役

中野 二雄 様

昭和47年に東京都品川区荏原町で創業、昭和52年横浜市青葉区に移り、定番の生菓子はもちろん「横濱どら焼き」や「横濱寺家ふるさと村最中」など、地域愛に溢れた商品で愛され続ける、菓子匠 若野 代表取締役 中野二雄氏にお話を伺いました。

■青葉区発、横浜銘菓を作りたい

— お店に出ているお菓子は何種類くらいありますか？

季節の生菓子を入れたら40種類くらいです。定番の焼き菓子の中で一番の人気は「横濱どら焼き」です。テレビ番組の「若大将のゆうゆう散歩」でも紹介されました。「横濱寺家ふるさと村最中」も人気があります。

— 「横濱寺家ふるさと村最中」は形も印象的ですね。

青葉区の銘菓を何とか作りたいと思ひまして考えました。青葉区寺家町にある寺家ふるさと村の水車小屋を模して作りました。県の銘菓展に応募して選ばれヒット商品になりました。

— お店の前に水車がありますが、ふるさと村をイメージして造られたのですか？

はい、和菓子屋にぴったりかなと思ひまして。

— それぞれお菓子のパッケージや包装紙にも蒸気船やみなとみらいの風景などが描かれ、こだわりがうかがえますね。

私が考えたものをイラストにしてもらい包装紙をアレンジしました。青葉区は横浜の端に位置して中心部からは外れていますが、横浜を思う気持ちは強く、横浜の銘菓を何とかして作りたいという思いで作りました。手提げ袋にも蒸気船のイラストを入れています。蒸気船のてっぺんには小さく“若”の文字が付いた旗を掲げているんですよ。



— 東京都品川荏原町で創業し、青葉区に移転された理由は？

これから伸びる土地を探してしまして、田園都市線沿線を選びました。昭和52年の頃で、まだあざみ野の駅もなくて、柿の木台辺りもほとんど畑で、これから分譲するという時代でした。それで最初、藤が丘駅に近いもえぎ野（現藤が丘店）に移って来ました。

— 店名の「若野」に込める思いは？

店を始めた当時は20代で若かったので、「若い野原のようにすくすく伸びるように」という思いを込めました。

■手作りの味を守り、伝える

— お店を出されて40年以上ということですが、お店を始めた頃から現在に至るまで味は変えていますか？

変わってないと思います。店が大きくなると、餡などは業者から仕入れて人任せになりがちですが、それをしないで餡も



和菓子は餡が命。 うちでしか出せない味を地道に 引き継いでいきたい。

一から手作りです。和菓子は餡が命ですから。今は息子が餡づくりを引き継いでやっています。

——昔からの味を守るということですね。

そうです。配合は私が全部考えましたから、後は配合通りに伝えていく。甘さなどは、勘にたよらず、糖度計で測って作ります。以前は勘でやっていましたが、体調の変化などで味覚がぶれたりもしますから、正確に技術を残すためにもいい方法だと思います。

もちろん現代風にアレンジしたのも作りますよ。そうしないと時代についていけませんからね。和菓子屋でバターを使ったり、アーモンドを使ったり、マドレーヌなど、洋風のお菓子を採り入れるのも、関東では私が一番早いんじゃないでしょうか、カフェオレ大福だったり。季節ごとにいろいろ変えて、水羊羹に抹茶やマンゴーを入れたりもしています。純和菓子も大事にしていますけどいろいろなものに挑戦して、これからも幅広くやりたいと思っています。

——ご主人はおいくつですか？

昭和17年生まれ、72歳です。毎朝3時には起きて仕込みを済ませて9時には配達に回ります。三越（多摩センター店）に出店していますので、そこへ品物を届けます。以前は店頭にも立って販売もしていました。

——ご主人自らですか？

もちろんです。販売ができなきゃどんなに美味しいお菓子を作っても売れませんからね。うちの従業員は必ずお店に立たせています。

——販売をされるときに気をつけられていることは？

言葉使いはもちろんですが、お菓子の説明ができなきゃだめです。従業員にはそういうことがきっちりできるようにいろいろ教えています。あとは掃除。朝一番に来たら、まず掃除から始めます。裏方をきれいにしないとだめですね。

——販売じゃなくて、作るために来たの にと言う人もいそうですが。

そういう人はよそで働けばいい。うちで働いたら販売もやらないとお菓子を作っても何にもならないと言っています。お客さんが来たら隠れるようじゃだめで、積極的に挨拶をする。電話のマナーなども指導します。

——社会的マナーも学べますね。

親御さんからも喜ばれます。和菓子屋の息子さん、娘さんが多いのですが、普通のサラリーマンの家庭からも修業に来ています。



菓子匠 若野 本店・工房

〒227-0067

横浜市青葉区松風台35-18

TEL：045-962-7765

藤が丘店 TEL：045-971-5657

青葉台店 TEL：045-984-0727

三越多摩センター店 TEL：042-338-1220

菓子匠若野ウェブショップ

<http://www.wakano-webshop.com>

——今後の目標を教えてください。

これからも今までの味を引き継ぎながらやっていこうと思っています。息子や息子の嫁さんに頼んでいます。いまはコンビニで和菓子売る時代です。和菓子業界は新規開店より、辞めてしまう廃業の方が多くなってきてしまっています。しかし、日本の伝統文化としての和菓子づくりをしっかりと受け継いでいくとともに、何とか工夫を重ねて、ここでしかない味を残していくために、頑張っていこうと思います。



【横浜寺家ふるさと村最中】

横浜寺家ふるさと村最中は神奈川県指定銘菓にも選ばれ、平成16年には神奈川県銘菓協会で優勝。第二十四回 全国菓子大博覧会 農林水産大臣栄誉賞受賞（平成14年）

<インタビューを終えて>

手作りの餡は、ご主人の手柄同様優しい甘さ、心とむ味わいでした。営業面では2代目のアイデアによるウェブサイトも充実、全国各地からインターネットでの注文も可能など、時代のニーズへの対応もしっかり引き継がれています。

次世代の職人さんの教育にも心を配り、ご主人が拓かれた若い野原はすくすく育ち、美味しい和菓子という実を結び、食べた人を幸せな気持ちにさせてくれることでしょう。