



Executive Interview

エグゼクティブ
インタビュー

no.63

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。

株式会社 住吉 五代目 代表取締役

森 明弘 様

川崎大師山門前に店を構える住吉は、黄色と茶色の包みで名高い老舗久寿餅屋さんです。創業は大正6年12月。今年で100周年を迎えました。五代目として、代々受け継がれてきた家業の発展に尽力する森明弘氏にお話を伺いました。

■ 老舗ならではの味を受け継いで

— 五代目として、家業を継ぐことは幼い頃から決まっていたのですか？

うちは代々家長が代表取締役になることになっており、姉と僕の二人姉弟であったものの、両親や祖父母からは「跡継ぎだから」など、義務であるようなことを言われた記憶はありません。小学2年からアイスホッケーをやっていたため「実業団へ行く」なんて夢を語っていましたが、将来を意識したのは大学進学を考える高校の時期。けれども大学もアイスホッケー基準で選びました(笑)。卒業後は、サービス業が将来的に役に立つかもしれないという考えが頭のどこかであって、都内のホテルに勤務しましたが、母の具合が悪くなったため、2年で退社し、家業を手伝うようになりました。

— 久寿餅屋さんの朝は早いようですが、

久寿餅は日持ちしないので、その日に作ったものをその日のうちに売り切ります。仕込み開始は5時から。工場の鍵を開け、ボイラーをつけるといった製造準備のため、毎朝4時半には起きています。小学生の頃から先代(父)に言われて製造の手伝いをしていましたが、入社してからはベテランの職人に教わりながら、一から勉強をしました。日中に製造場に入ることはなくなりましたが、今でも、朝の製造の当番シフトには入っていて、社員と一緒に久寿餅の製造をしています。普段は、主に販売を担当していて、だいたい店頭に立っています。祖父母や両親もそうでしたから、ごく自然にやっていますね。

— 社長室にこもりきりということはないのですか？

いいえ。だいたい、社長室がありません(笑)。会社としては従業員37人ほどの

規模ですが、店番は家族でするものという意識の中で育っています。

— 川崎大師といえば久寿餅という、代表的な名物ですが、創業時から主力商品だったわけではないのとか。

御大師様名物として久寿餅が広まったのは、戦後からだと聞いています。食糧難などで売るのがなかった時代、小麦でんぶんが比較的手に入りやすかったので、久寿餅作りにつながったようです。安価で量もあって美味しいということで、参拝者がお土産として買ってくださり、家に帰って家族と食べるというルーティーンが自然に形成されていったのでしょうか。毎月20、21日の縁日に親しみを持って訪れ、久寿餅を食べて帰るという年配の方たちの行動と、高度経済成長とが重なり、広がっていったと思います。そういった事情と、久寿餅が日持ちしないために、関東以外の土地での認知度が低いんです。安くて



御大師様へ参る人々を見守る 山門前で、正直に、 「まっつぐ」なものを作り続ける。

美味しいというコストパフォーマンスの高いお菓子である久寿餅をもっと知ってほしいと考えています。

■ 変わらぬ伝統に遊び心も織り交せて

——本店とは違う営業形態の珈琲茶房 餅陣住吉を始められた理由は？

10年ほど前、ラゾーナ川崎がオープンした際、オープン記念の3か月限定メニューとして「くずもちサンデー」を作りました。そこからマザー牧場さんとのご縁ができ、同じタイミングで本店の2軒先に空き店舗ができたというお話が。そこで「くずもちサンデー」を引き継ぎ、マザー牧場さんの商品をメニューに加えたセルフ式の店ができました。本店の落ち着いた雰囲気テーブル式のイートインスペースは年配者には好評ですが、若い子連れのお母さんはテーブル席だと周囲に気を遣ってしまうとのことで、カジュアルなセルフサービスでソフトクリームやコーヒーも楽しめる餅陣住吉を気に入っていただいています。ここでは伝統にとらわれない、新しいことが制約なくできてとても面白いですよ。その影響で、本店の喫茶スペースでも新しいことを始めました。7月からリニューアルした店内では、石臼で挽きたてのきな粉をかけた久寿餅をご提供しています。店内のみのサービスですが、挽きたてのきな粉は香ばしさが違います。

——久寿餅以外にも新しい試みをしているとか。

川崎大師駅近くの若宮八幡宮境内にある金山神社という、商売繁盛、子孫繁栄、安産、縁結び、夫婦和合のご利益がある神社の「かなまら祭」が毎年4月に行われているのですが、面白い神輿が注目を集め、外国の方などにも人気です。ここで3種類のお土産を提供しました。おっぱいまんじゅうなど、既存商品に少しだけ手を加えたものですが、大好評で、売り始めて15分ほどで売り切れてしまいました！

五代目として、伝統もコツコツ大切にしていりますが、こういった形で遊び心を発揮していくのが大好きです。何より、お客様に喜んでいただけると嬉しくなります。お菓子は和洋問わず大好きなので、新しい食べ方をどんどん開発していきたいと思っています。



株式会社 住吉

川崎大師山門前

〒210-0816 神奈川県川崎市川崎区大師町4-4-7
TEL: 044-288-4437 FAX: 044-288-0303
営業時間 8:30～17:00 (年中無休)
<https://www.kuzumochi.com/>

表参道店

営業時間 8:30～17:00 (不定休)

川崎地下街アゼリア店

アゼリアデリカゾーン川崎銘菓コーナー
営業時間 10:00～21:00

珈琲茶房 餅陣住吉

山門前本店の2軒隣にあるセルフサービスの珈琲店。
マザー牧場のソフトクリームとコラボした「くずもちサンデー」をはじめ、本店と同じ久寿餅も味わえる。
営業時間 9:00～16:30 (水曜定休・平間寺の催しで変更あり)

——やりがいを感じる瞬間は？

長年商売をやっていますと「おいしかった」「サービスが良かった」など感謝の手紙をいただきます。そういう時は無条件で嬉しいです。御大師様は厄除け、心願成就の寺ですから、皆さん抛り所を求めてお参りするものですし、その後うちに立ち寄ってくださるので、少しでも「倅せ」になって帰っていただきたい。うちは「人を幸せにする」という経営ポリシーから長年「倅せを呼ぶ黄色い包み」というキャッチフレーズを使っています。美味しいものを食べると笑顔になります。祖父がよく言っていた「嘘偽りなく『まっつぐ』なものを作る」という精神を、引き継いでこれからもやっていこうと思っています。



伝統的な久寿餅は世代を超えた川崎大師名物。他にも厄除けまんじゅうや最中など、お土産菓子が揃っています。

【お知らせ】

毎月20、21日は川崎大師の縁日。この両日に限り、山門前本店のイートインスペースでは、久寿餅・通常450円を、半額以下となる200円(税込)で提供しています。

<インタビューを終えて>

生活と仕事が地続きになっている環境のため、スポーツがストレス解消となっているとか。ホテルマン時代、日勤と夜勤の変則シフトで体内リズムが崩れた時、「自分は体を動かしていないとダメだ」と自覚したそうです。49歳という年齢的なことを考慮し、ホッケーは卒業し、ゴルフに焦点を定めた模様。忙しい中でもゴルフをする時を休日と定め、できれば週1回はプレーしたいと語っていました。