

株式会社 金巻屋 代表取締役社長 ^{かねまき えいさく} 金巻 栄作 氏

伝統を守りつつ時代の変化に対応。 和菓子で新潟の魅力を発信する



PROFILE

1958年生まれ、新潟市出身。日本大学商学部を卒業後、滋賀県大津市の「叶 匠寿庵」で4年間修業。和菓子とともに茶道や華道も学ぶ。その後、新潟に帰郷し金巻屋4代目を継承。店舗を改装し、1985年に「美豆伎庵 金巻屋」と命名する。また、新潟調理師専門学校の講師を長年務め、和菓子の技術と文化を次世代へ伝えている。

古町通に店を構え、今年で150年を迎える「^{みずきあん}美豆伎庵 金巻屋」。日本の四季を表現する伝統的な上生菓子、地域に密着した和菓子とともに、現代の感覚に合うコラボレーション商品の創作にも取り組む金巻社長に、和菓子づくりへの想いなどをお聞きしました。



株式会社 金巻屋

〒951-8063

新潟市中央区古町通3-650

TEL : 025-222-0202

<http://kanemakiya-mizukian.com/>



新潟の歴史や文化をテーマにした
お菓子を通して、何かを感じてもら
えたら。そして、それを誰かに話して
いただけると嬉しいです

4代目を継承したのを機に 和菓子に特化した「美豆伎庵」へ

金巻屋は1871年に現在の場所で創業。和菓子をはじめ洋菓子も手掛けていた時代を経て、1985年から和菓子に特化した店となった。「修業していた滋賀の和菓子店からのアドバイスもあり、私が店を継いだのと同時に店舗を改装して和菓子専門店にしました。その際に“美味し豆のなせる技”、つまり小豆の美味しさを大切にするという意味の“美豆伎庵”という名を暖簾にしたのです」と振り返る4代目の金巻社長。以来、茶席用のオーダーメイドの和菓子をはじめ、月替わりで店頭で並ぶ和生菓子、季節の行事に合わせた商品や新潟をテーマにした商品などを合わせ、約200種類ものお菓子を製造している。

コラボ商品に取り組むことで 気づくこと、考えの幅が広がる

同店は伝統の和菓子とともに、新潟土産や雑貨を扱うhickory03travelers、日本アニメ・マンガ専門学校、カカオの輸入商社ロメロトレード、旧齋藤家別邸、旧小澤家住宅などの、異業種や新潟市文化財とのコラボレーションも数多く手掛けてきた。「いろいろな世界の方と出会い、意見を聞けるので勉強になります。和菓子は決まり事が多いのですが、“こんな挑戦をしてもいいのでは”と気づかされることがあるし、考えの幅も広がる。新しいものを想像しながら作る、作り手としての喜びもあります」。

昨年は、コロナ禍で沈む古町を応援しようと、新潟商工会議所とhickory03travelers、金巻屋がコラボ。“古町のいいところ”をサイトに投稿した人に、同店が作った特製饅頭「come furumachi」をプレゼントする企画を実施し、地域の活性に繋がった。



新潟商工会議所、hickory03travelers とのコラボで開発した「come furumachi」は、“古町に来てね”という思いで名付けた特製饅頭。米粉で作った皮は、さくら・枝豆・甘酒の3種類の味があり、中には手作りの粒あんが入っている。(1,404円 税込)

変化できる余裕や気持ち、 アイデアを養うことが大切

昨年10月には、テイクアウトのドリンクなどを店頭で販売する「門前茶屋みずきあん」を土・日・祝日限定でスタート。さらに、「できたてのお菓子とお茶を楽しんでほしい」と、店内に座席を設けたところ、若い人や新しいお客様も訪れるようになったという。

150年にわたり店を続けてこられた理由について、「時代に対応し、その時々で必死に仕事をしてきたからではないでしょうか。ダーウィンの進化論に“力の強い者が生き残るわけではない。変化に対応できる者が生き延びる”という言葉がありますが、生き延びるためには変化できる余裕や気持ち、アイデアなどを日頃から養うことが大切だと思います」と金巻社長。そして、「これからも新潟の魅力を全国に発信できるようなお菓子を作りたい」と抱負を語ってくれた。伝統を守り続ける誇りと、新しい風を受け入れる柔軟な発想。それらが金巻屋の和菓子の魅力に繋がっているに違いない。



客層の幅を広げるきっかけとなった店内座席。ここに座って、季節に合わせて作られる和生菓子やお茶を堪能しながら心落ち着くひとときを過ごせる。

右下写真：季節の生菓子（錦秋）
※秋の限定商品