

こばやし みきお
 明治屋ゆかり店 小林 幹生 氏

かわさき あきひろ
 川崎 明広 氏

新潟の伝統菓子“ゆかり”が再人気。 郷土の味と歴史を未来へつなぐ



PROFILE

●小林幹生（右）
 1938年生まれ、新潟市出身。高校を卒業後、18歳で家業に入る。これまで新潟市内の有名菓子店で販売されていた「ゆかり」を製造する他、小倉ようかんなど和菓子の注文製造も請け負う。

●川崎明広（左）
 1968年生まれ、新潟市出身。高校を卒業後、新潟市内の味噌製造会社に約30年間勤める。2015年から妻の実家である明治屋の仕事を手伝うようになり、その後工場長として「ゆかり」の製造に携わる。2021年、代表に就任。

122年の歴史を持つ明治屋ゆかり店は、新潟に古くからある砂糖菓子・ゆかりを今も手づくりしている店。地元の懐かしい菓子が近年、若者に人気の新潟土産として注目を浴びるようになった背景には「伝統の郷土菓子を残したい」という人たちの思いがありました。



明治屋ゆかり店
 〒951-8027
 新潟市中央区湊町通一ノ町2599
 TEL：025-222-6613

“ゆかり”は先々代から100年以上作り続けている商品。時代は変わっても、昔と変わらないお菓子として受け継いでいきたいです

「ゆかり」を「浮き星」として販売。 大きな反響を呼び注文が急増

明治屋ゆかり店は1900年(明治33年)に創業。新潟で古くから親しまれてきた砂糖菓子・ゆかりを唯一、製造している店だ。かつては和菓子店やスーパーなどで広く販売されていたゆかりだが、時代の変化とともに売場も減少。しかし、新潟土産や雑貨を扱うhickory03travelersのプロデュースがきっかけで、再び脚光を浴びることになる。

「ヒッコリーさんとお付き合いを始めた頃に“パッケージを変えてみては”と言われたのですが、前に変えたときも売れ行きは変わらなかったの、その時はお断りしたんです」と話す3代目の小林幹生さん。しかし、hickory03travelersの^{きこ}迫代表は同店に後継者がいないことを知り、「ゆかりの魅力をもっと伝えたい。商品が売れば後継者ができる」と、オリジナルのデザインで名称も「浮き星」として販売することを提案。2015年に東京の展示会に出展すると全国での販売が決まり、急激に注文数が増えた。

他に作り手がいない郷土菓子を 何とか残したいと仕事を継承

「ゆかりをミックスして売るという発想はなかったので驚きました」と話すように、カラフルな色合いの「浮き星」は「かわいい」と若者にも人気に。一度は廃業も考えていた小林さんだが、一気に多忙となる。そんな状況を見て力を貸したのが、娘婿の川崎明広さんだった。「そのときは店を継ぐ、継がないとかは考えず、忙しそうなので手伝おうという感じでした」と語る川崎さん。それまで勤めていた味噌製造会社が廃業したこともあり、その後も小林さんの職人技を見ながら仕事を覚え、徐々に自分なりの仕事のやり方を見つ



金平糖のような「トゲ」が特徴のゆかりは、もち米でできたあられを回転する高温の釜に入れ、砂糖蜜を少しずつかけながら作る。完成までに7時間以上。職人の技と根気が必要な仕事だ。現在は10種類の味を製造している。

けていったという。「他にゆかりを作っているところはないし、義父が辞めたら無くなるので何とか残したいという気持ちでやってきました」。

昔ながらのゆかりとともに 新しい形の商品を生み出したい

こうして事業承継の道が見えたことから、2015年に工場を含めた建物の改築や今後の経営などについて新潟商工会議所に相談。「商工会議所の専門相談員(設計士さん)からいろいろなアドバイスをもらえたので、相談してよかったです」と小林さんは語る。

2021年に代表を受け継ぎ、「昔からあるゆかりを、そのままの形で残すというのが一つ。そして、当店の商標で“あられ金平糖 舞すがた”という、ゆかりをミックスした商品も販売しているのですが、今後はこうした新しい形、名前の商品も少しずつお届けしていきたいです」と展望を語る川崎さん。

郷土菓子の伝統を未来へつなぐとともに、新たな発想を加えながら全国にその魅力を伝えていく。



「あられ金平糖 舞すがた」は、いろいろな味のゆかりをミックスした明治屋のオリジナル商品。容量が多いので、常連のお客様にも好評だ。



hickory03travelersが販売する「浮き星」は、新潟土産やプレゼントとして人気。