

株式会社田中屋本店 代表取締役社長 田中 雅史 氏

## 新潟の風土から生まれた笹だんご。 地域大切な文化を伝えていきたい



### PROFILE

1956年生まれ、新潟市出身。明治大学経営学部を卒業し、1981年、家業である田中屋本店に入社する。2001年、社長に就任。笹だんごの由来や特徴、食を通じた文化論などを自身でまとめた「笹だんご物語」を自社HPで紹介している。新潟商工会議所では1号議員と企業経営委員会の委員を務める。

新潟土産として全国に知られる笹だんごをはじめ、和菓子や餅菓子、おにぎりなど地元の人に親しまれる商品を製造販売する田中屋本店。昔から家庭で作られてきた笹だんごの味を継承し、新潟の文化と魅力を発信している4代目の田中社長に、お話を伺いました。



株式会社田中屋本店

〒950-0101

新潟市江南区江口2181-3

TEL : 025-276-4062

<https://www.dangoya.com/>

※写真は新潟駅ビルCoCoLo店



笹だんごは単なるお土産品ではなく、端午の節句に家族で作って食べたソウルフード。昔からある新潟の文化を消してはいけないと思います



みなと工房では、笹巻きの工程をガラス越しに見られるのも来店客に好評。よもぎ団子を笹の葉で包み、紐で巻きあげる手さばきと速さに驚かされる。

## 駅ビル出店と“あかねちゃん”が全国に知られるきっかけに

田中屋本店は1931年、餅・団子屋として古町で創業。元々家庭で作られていた笹だんごを看板商品として打ち出したのは、1982年の上越新幹線開業に伴い、新潟駅ビルに出店したことがきっかけだった。「この時初めてオリジナルのパッケージをデザイナーに依頼したのですが、当時はおとなしいデザインが主流だったので、女の子のキャラクターが大きく描かれているのを見て最初は驚きました」と田中社長。しかし、これからは企業のブランディングが重要になると考え、パッケージを使い続けてきた結果、「田中屋本店という名前は憶えていなくても、キャラクターの“あかねちゃん”を見たことがある、買ったことがあるという認知に繋がり、ブランドの信頼に結びつく流れができました」と語る。

## 笹巻き作業の見学や製造体験も。笹だんごの魅力を感じられる店舗

同社では新潟で愛されてきた味を大切にしながら、お客様の要望を取り入れた商品づくり、店づくりを行ってきた。その一環として2007年に開店したのが「みなと工房\*」だ。「笹だんごなら田中屋本店と言われるような店にしたいと思ったのも、ここを作った理由の一つです」と話すように、“見て・作って・味わえる体感型ショップ”をコンセプトに、団子の笹巻き作業を見学できる工場を併設。さらに笹だんご作りを体験できる講座を開催し、学校の総合学習や個人グループなど多くの人に利用されている。

\*みなと工房：新潟市中央区柳島町1丁目2-3  
TEL：025-225-8822

## 弱点を強みに転換していくために付加価値を積み上げていきたい

「商工会議所は中小企業向けの支援策をたくさん持っています。当社も早くから“特定退職金共済”を利用していますが、それぞれに合った支援策があると思うので、ぜひ多くの会社に利用してほしいですね」と、企業経営委員会の委員を務める田中社長。地域に根付いた商店が年々減少する中、90年以上事業を続けてこられたのは「お客様の代わりに笹だんごを作っているという気持ちを持ち続けてきたから。我々ががんばらないと新潟県人の文化が失われてしまうと思っています」と話す。

人材不足が叫ばれている今、手作業の菓子づくりは弱点でもあるというが、「弱点を強みに転換していくために何ができるのかを、常にみんなで考えています。例えば1個1個、手で笹を巻いているところにお客様は付加価値を感じて買ってください。そういう価値をこれからも積み上げ、笹だんごの文化を絶やさないようにしたいというのが願いです」と田中社長。今後も新潟で培われた笹だんごを通して、地域の文化と魅力を発信していく。



紐で束ねられた笹だんごは新潟の原風景。「つぶあん」「こしあん」の他、「きんぴら」などの惣菜を入れた昔ながらの笹だんごも販売している。



“あかねちゃん”のパッケージは田中屋本店のシンボル。県外のお客様にも親しまれている。