

始良市特産品協会 会員インタビュー

菓子処 かぢき庵 様



加治木を流れる網掛川に架かる田中大橋。そのほとりにたたずむ「菓子処 かぢき庵」は「くも合戦」「たつもんじ坂」「龍門の月」など加治木の名所や伝統行事に因んだ和菓子・洋菓子を多く製造・販売している。先日77歳になったばかりの店主・酒井正和さんにお話を伺った。

菓子処 かぢき庵 のはじまり

——酒井さんは種子島のご出身と伺っています。「菓子処 かぢき庵」様が加治木でお店を開かれることになった経緯を教えてください。

「平成9年に種子島から移住し、かぢき庵を開きました。きっかけは子どもたちの大学卒業です。」

それを機に子育てはひと区切りしたという思いが生じて、冒険したい気持ちになったんです。

それまで種子島を離れて生活したことはありませんでしたが、島外で商売をしてみたいという気持ちが高まり、加治木に縁もなかったのですが、この場所が気に入ったのでこちらで菓子屋を開きました。」



—種子島でも菓子店をされていたのですか。

「はい。もともと父が西之表市で菓子店「酒井屋」をしていました。創業は大正2年です。今は私の兄が経営を引継いでいます。

私は高校卒業後、父が病に倒れたのをきっかけに手伝いをするようになったので、他のお店で修行をすることもないままのスタートでした。

父が作っていたお菓子は、栗まんじゅう、ようかん、小豆かんのようないわゆる昔ながらのお菓子が主流で、あんを皮で包む和菓子はぜんぜん作っていませんでした。

そのため、私たち兄弟が取り組むことになるのですが、その修行をしていないこともあって苦手意識がありました（笑）。

あんを皮で包むことのできる機械・包餡機（ほうあんき）を購入してからはだいぶ楽になりましたね。（作業場にある機械を指して）いまはこの包餡機を使っています。私は子どものころから機械が好きだったので、包餡機の導入も早く、はじめて買ったのは昭和42年です。

東京や大阪で行われる食に関する機械の展示会には、今でも毎年視察に行っています。メカニズムを理解するのが楽しいですね。」

まじめに、良い材料を使って美味しいお菓子を作る

——ご兄弟で家業を引継いでから、加治木で創業するまでの経緯をもう少し詳しく教えてください。

「西之表市の酒井屋の運営は、本店は兄、支店は私という形で行っていましたが、長女が生まれたことを契機に、同じ西之表市内で私は独立して「とらや」という屋号で菓子店を始めました。菓子のほかに、焼きたてパンの製造、販売もするようにしたら好評で、次第にパンのほうが売れ行きが良くなり、菓子屋というよりパン屋のようになっていましたね。

加治木に移住して「かぢき庵」を始めたことは、今になって振り返ってみると大きな決断だったと思います。当時55歳でした。島外・県外で働いていた方々がそろそろ退職をして地元に戻ってくるような年齢になってから、なぜその逆に行くのだと言われましたよ（笑）。

でも、その当時はそこまで深くは考えていなかったんです。

ただ、まじめに、良い材料を使って美味しいお菓子づくりをしていればどこに行ってもやっつけられるはず、売れるはずとの信念はありました。」



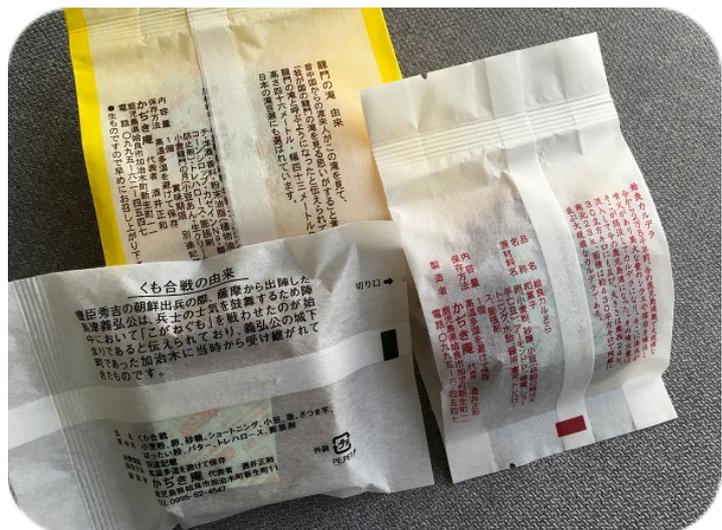
正和さんと次女 紀子さん

お菓子から伝わる加治木への愛

——「太鼓踊り」、「くも合戦」、「龍門の月」など、加治木の行事や名所を取り入れたお菓子を多く作られていますね。地域の伝統行事などをお菓子のネーミングにするというのは他にもある例かと思いますが、かぢき庵様の場合、ネーミングだけでなく、個包装の袋にまでその行事や名所の由来を分かりやすく書いてありますね。始良市のPRにも大変貢献していただいていると思います。

「加治木はいろいろな行事がありますよね。それに因んだお菓子をつくって地域に溶け込んでいければという思いからそのようにしています。」

今年も「始良の輪（わ）」という焼きドーナツの新商品を作りました。来年早々には店頭で並べられるよう準備を進めているところです。」



龍門の月、始良かるドラ、くも合戦

——かぢき庵様のお菓子は、一般の方から親しまれているのはもちろんのこと、県のさつまいも食品コンクールで優秀賞を受賞されるなど、専門家からも高い評価を得ています。

店頭にはさまざまな商品が並んでいますが、いくつか紹介をしていただけますか。



始良かるドラ

「加治木に因んだお菓子の他、かるかん饅頭やカステラも好評をいただいています。「龍門の月」は蒸しカステラで、中身はあずきあんとカスタードクリームの種類です。その形状から、少しくリームを固めにしているのが特徴です。」

「始良かるドラ」も二種類あって、こだわりの北海道産あずきを使ったものと白あんを使ったものがあります。

「くも合戦」は、中あんに小豆こしあんとさつま芋ダイスと栗を、皮にはハッタイ粉を使い、表面に

くもの模様を焼き印で表しています。

和菓子その他、洋菓子も多く作っています。お客さんに美味しいといってもらえるのがいちばん嬉しく、菓子屋冥利につけるお言葉です。身体の続く限りは、80歳、90歳になってもかぢき庵を続けて、がんばっていきたいです。」

※【インタビューを終えて】

「地元の方々に支えていただいたおかげで、これまで難儀することもなくやってこられました。」と爽やかに語る酒井さん。インタビューの間、何度か「まじめに」という言葉が使われました。「まじめに、良い材料を使ったお菓子づくり」こそ「菓子処 かぢき庵」様の魅力です。ぜひ多くの方々に足を運んでいただければと思います。

【お問い合わせ】

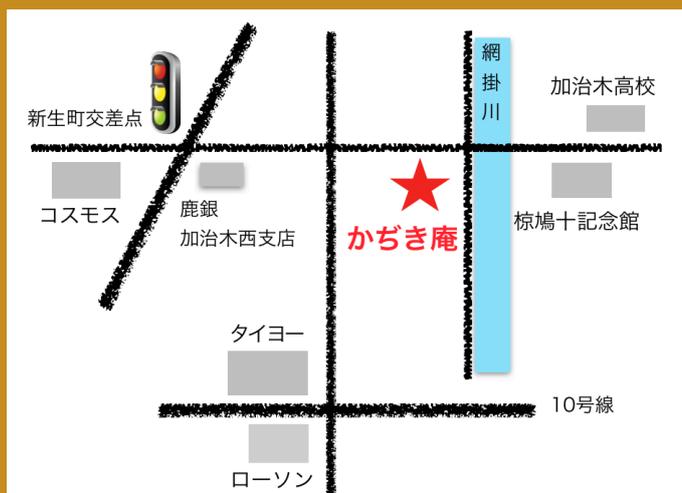
菓子処 かぢき庵

〒899-5223 始良市加治木町新生町11

電話・FAX：0995-62-4547

営業時間 8：00～20：00

定休日：木曜日



取材者・文責

〒899-5492 始良市宮島町25

始良市役所 商工観光課 商工振興係

電話 0995-66-3145

始良市特産品協会インタビューURL

https://www.city.aira.lg.jp/shosin/tokusannhinn_interview.html