

伊佐沼近くの「川越市グリーンツーリズム拠点施設」より、五感が喜ぶ“わくわく情報”を発信します

わくわく食文化 和菓子

川越市内にもたくさん和菓子店があります。今号では、江戸時代幕末から続く老舗「紋蔵庵」をご紹介します。

和菓子は、日本の歴史や季節感から生まれた伝統文化であるとともに、それぞれの地域に根ざした食文化を表すものです。



紋蔵庵Instagramより



一番は地元のお客様に喜んでもらえること

「お菓子を売るだけでなく、買い物に来た方や贈り物として受け取った方が、幸せな気分になれることを大事に考えています。」と話すのは「紋蔵庵」(有限会社亀屋紋蔵)の社長の小泉昌弘さん(61)(右写真)。

現在の紋蔵庵本店がある古谷地区に1865年、初代の小泉紋蔵氏が菓子店を創業しました。当時から水田が広がる地域でしたが、時代とともに農作業が機械化され、兼業農家が増えた地域でもあります。小泉さんが小学生のころまでは、菓子店の傍らで農業も営みつつ、季節行事やお祝い事、仏事などで、地域の方々にお菓子を提供していました。小泉さんは学校卒業後、すぐに紋蔵庵で働き始めました。「当時は人手が足りなかったので、やりたいというよりも家族の生活のためでした。」と振り返ります。2008年、45歳で社長に就任。NHK連続テレビ小説(朝ドラ)で、川越が舞台の『つばさ』が放映され、人気商品「つばさかりん」が誕生しました。店舗数も拡大し6店舗に増えたことは、「たまたま良いご縁があったので。」と語ります。

時代の変化とともに紋蔵庵も焼菓子や贈り物用など種類を増やしていますが、お菓子の開発は簡単ではありません。季節や行事ごとに、スタッフと相談をしながらアイデアを出し、試作を繰り返します。ネーミングや包装、日持ち検査、アレルギーや塩分量の適切な表示など、納得のいく製品にするまでにはたくさんの課題があります。「小さい会社なので、専任の開発担当者がある訳ではなく、それぞれのスタッフが日常の仕事の中で新商品を考えており、現場は大変です。」と語る小泉さん。しかし、作るお菓子に合う良い材料にこだわり、お客様に満足していただけるためなら手間や労力を惜しみません。幸せを感じられる紋蔵庵のお菓子、おやつや手土産にいかがですか？



「紋蔵庵があってよかったと地元の皆様に思っただけのように、スタッフ一同努力し続けていきます。」(小泉社長)

川越を中心に全6店舗。各店舗の案内は公式HPをご覧ください。



紋蔵庵公式HP



「つばさかりん」揚げたてが毎朝店頭に並ぶ。自宅用に買うお客様も多い。

紋蔵庵 本店

川越市古谷上3788-1 (Tel 049-235-1857)



「本店は生菓子を買いに来られる地元のお客様が多いです。紋蔵庵のお菓子を来客用やご自身のご褒美用などに使っていただけることに、感謝の気持ちを持って接客しています。」(今野店長・写真右/野村さん・左)



紋蔵庵 蔵の街店

川越市元町1-15-5 (Tel 049-228-9555)



「蔵の街店はカフェがあり、サツマイモを使ったスムージーなどが人気です。観光客も多く、お店のことでなくバス停や観光スポットについてもよく質問されます。海外の方には英語でご案内ができるように、英語が得意なスタッフから日々学んでいます。」(高橋さん・写真右/内山さん・左)

小江戸の 和菓子 作り体験

～『紋蔵庵』職人に教わる～

令和6年2月18日（日）川越市グリーンツーリズム拠点施設にて「小江戸の和菓子作り体験」を開催しました。

参加者は川越市内および市外から19名、小学生から70代までさまざまな年代の方が、繊細な和菓子作りに没頭しました。春を感じさせるデザインの上生菓子を1人4個ずつ作り、お土産に持ち帰っていただきました。



講師は「紋蔵庵」工場長の瀬川朋尚さん。思わず見とれてしまう実演見本に、参加者から拍手がわき起こります。普段は注文があれば100個以上でも一つ一つ作りますが、その全てを寸分たがわず同じ形に仕上げるのは、熟練した職人のみができる技です。「上生菓子は生菓子の中でも上級なものです。ぜひお抹茶と共に、黒文字を使って丁寧に食べてくださいね。」と瀬川さん。 ※黒文字とは菓子用楊枝



竹串の先に赤色の食用色素を付け、練り切りあんになじませるとピンク色に。



ふるいの網目でこまかい「そばろ」を作ります。



竹串でそっと飾り付け、「春の野」が完成！



「桜水」はくぼみに桜の塩漬けを入れ、煮溶かした寒天を注ぎます。

参加者は「河越茶」で一服
小野文製茶にて生産
(川越市下赤坂)



参加者の声：「家庭ではなかなかできない体験を子どもと一緒にできて貴重な時間でした。」「上生菓子の手間や技術を目の当たりにし、職人さんに感謝と尊敬を感じました。」「和菓子の文化や技術が守られることを願います。」

イベント
案内



川越市HP(一部イベントは市内在住者のみ対象) → <https://t.co/psN0TtrlQS>
←蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会HP <https://kawagoe-gt.com/>



川越市グリーンツーリズム
拠点施設HP → <https://kawagoe-gt.jp/>



←「わくわくグリーンツーリズム通信」のご感想や情報、農業者・関係者へのエールをお願いします



←バックナンバーはこちら <https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/GT.html>

発行：川越市グリーンツーリズム拠点施設
住所：川越市大字伊佐沼 887（祝日以外の月曜休館）
電話：049-226-6551（休館日を除く9:00～21:00）