

とりどりの色

とりどりの思い出が

甘くはじけて

またやってくる

宝物新聞 第八号

たからものにゆうす

ふくしまでがんばるひと・う

趣味の和菓子 駒屋 / 店主 須田輝美さん



駒屋
趣味の和菓子-駒屋



待ってたよ!

キラキラしながら待ってます

福島駅から東へまっすぐ足を向け、左に時計屋せんべい屋、右に寿司屋豆腐屋をきよきよ折れると、飲み食い処が立ち並ぶ界限にひっそりたずむ和菓子屋がある。半歩、足を踏み入ると「待ってたよ!」とばかりに色とりどりのちっちゃなお菓子たちが幼稚園児のようにキラキラ目を輝かせ私たちを迎えてくれた。店の名は、和菓子・駒屋。

「お菓子つくるのって、実は力仕事なのよ!」。輝美さんがうどん職人さながら粉をぐいぐい練って仕込んでいるものの正体は「干菓子」と呼ばれる、供物や茶の湯、冠婚葬祭などに用いられる水分の少ない和菓子のこと。一寸ばかりの形振りに四季折々の植物を表現し、目と舌、両方で楽しむ日本ならではの和菓子であるが、輝美さん曰く「あーんなに小さいのにこんなに力を使うなんて誰も思っていないだろうけど、落雁なんか打つてたら簡単に体重二キロ減るのよ! 夏場なんか戦争! 汗が垂れないよう

「今日はお世話になります!、なかにお化け屋敷みたいなどころですいませーん。そうなんです、ひとりだけで作ってます。自分で下ごしらえして自分で作って自分で店に並べるし、お客様が来たら手を止めて接客もするし、忙しいのよ!」。店主、須田輝美さんのしゃんしゃんつぶりにやや気圧されつつも、お菓子の仕込み作業を見学しながらいろいろお話を伺った。

菓子づくりはガテン系?



「バンダナ巻いてタオル巻いてTシャツまくし上げて、行くぞー!」って気合い入れてやらないと仕事にならないし、一旦始まったら誰が来ようが地震が来ようが止められないの。といった具合に体力を使って、ひとつ三十五円。思わず「安い!」と叫んでしまった。「こんには!」。取材中、入口か

ら声。どうやらお客さんのようだ。「いらつやいませー! あらどうも!、お愛わないですか?」。菓子を包みながらお客さんとお喋りが始まる。「三分黙つてると口が腐っちゃうし、一人仕事はストレス溜まるから、いつもお客さんとお喋りして喋るの」。店内にしばし、カラカラとした笑い声が響く。

うどん美味そうに食べて、福島へ。

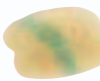


先代の父が福島に店を開くことになったのは、ひよんなアキシデントからだ。戦争で先代が仙台に疎開していたおり、菓子修行の郡山で奥さんと出会い、宮城の白石に店を持つことを決めた。いざ、郡山から汽車に乗ったものの福島駅で故障。足止めのあいだ、市内をふらふら歩いたり映画を観たりなどしているうち「福島もいいかも」の気持ちで芽生えた。

「またまた入ったうどん屋のおばちゃんに「お店貸してくれる人いない?」と、うどんをすすりながら聞いてみたところ「貸すよ!」と答えたのが、隣でうどんをすすっていた大家さん。「でも、誰も知り合いも保証人もいませんよ」。いいからいいから! なんかあんなうどん美味そうに食べるし、いから!」。そんな塩梅でトントン拍子に店を持つことになった。輝美さん曰く、「父は人に恵まれていたんです」。昭和三十三年のことだった。

しかしいざ店を開いてみたものの、どこの馬の骨とも分からない者の菓子は売れなかった。悩んだ先代、アイスクリーム、クリスマスケーキなどにも手を出した挙げ句、「サラリーマンになろうか。そんな考えもよぎったというが、煩悶の末、辿り着いた答えは「自分に来るのは、お菓子だけ」。一念発起、干菓子二辺倒で勝負すべく、大枚はたいた「あんこ練り機」で勝負

あとは やって覚える!



に出た。「待っていても売れない!」。料亭やお茶の先生のもとへ足繁く営業に歩いた。必死だった。そしてついに粉骨砕身が頭を垂れ、お茶の先生から「買ってあげる」の声。しかしこの先生がえらく厳しく、「こんなじゃ駄目じゃない! 駒屋さん」といった感じにたびたび怒られたが、そうしてこうして怒られ叱られしながらも茶道や菓子についての知識を身に付けたことが、和菓子・駒屋にとつての新たなスタートラインとなった。

輝美さんが店を手伝い始めたのは三十二歳。パートで子供をおんぶしながらの品出しや接客だったが、店が暇なときは何にもすることがなかった。しかし、先代の「少しでも娘に給金を」という思いが輝美さんに職人仕事を与えた。「型でちょっと抜いてみ



る?」から始まり「ちよつと包丁持つて切ってみる?」。簡単そうに見えたが、「120パーセント包丁が真っ直ぐ下りないの!」。切り口が台形の商品は店に並べられず結果的に高い材料をぶん投げるようになったが、先代は「そんなもんだ最初は」と黙って見守ってくれた。「あの気の短い人がよく怒らなかつたな」。輝美さんはつぶやく。ただし、教えるのは一回こっきり、「あとはやって覚える」だった。現に、レシピとして紙に残っているのはごくわずかで、ほとんどは記憶と感覚に頼っている。「私が切ったのがお店に並んで!」。真っ直ぐ切れるようになるまで三年かかったが、そのときの嬉しさは忘れられないという。





あーの子が
ほーしい♪



干菓子には輝美さんにとって手が掛かる娘のようなもの。それゆえお客様から「頼まれて買いに来ただけど、なんでもいいから詰めて」と言われると悲しい。「なんでもいいって言われるとお菓子がかわいそう。目と舌で味わって楽しむものだから、美味しそう!とかキレイ!とか、どうせなら恋われて嫁に出したいじゃない?」。買うときはショーケースを眺めてあまり難しく考えず、「あーの子がほーしい♪」なんて具合に花いちもんめの要領で選んでみてはいかがでしょう?



これから
やってみよう



「うーん、プライベートは充実してるからなんもないけど、強いて言えば...恋愛かな!」。続けて「冗談冗談!」と語る輝美さんだが、仕事に関しては、「お菓子食えるから茶道部に入ったの!」という茶道部の高校生や、「この値段だから続けられるの!」と言ってくれるボランティアのお茶会の人たちなど、駒屋のお菓子を待つてくれるお客さんのために店を長く続けたいという。

現在の場所に店を移転する四年前、先代の体を病魔が巣くった。「自分が辞めたら店は終わり」。そう言い続けてきた先代だったが、「私、店やってみっかなあ」「出来るんならやれば」。輝美さんのつぶやきにたったひとこと、そっけなく答えた。死ぬ間際の出来事だった。



「ガンになってから落語覚えたりして、ホントかつこよくて、艶っぽいオヤジだったの」。今でも、店に来たお客さんが先代の死を知り涙を流すこともあるという。「たかがお菓子屋のおっちゃんのために泣くなんて、そうそうあることじゃないでしょ?」。

店をなくすことは、父母が苦勞して築いてきた「駒屋」の名前、そして、ちっちゃな干菓子がつなぐできた人と人との関係をなくすことでもある。「出来るところまでこの仕事したいなあ」。そう語る輝美さんの切なるトーンが胸に響く。

「いらっしやいませー!」。おっと、お客さんがいらっしやったようなので、まだまだお話ししたいことはありますがそろそろお暇を...。



趣味の和菓子 駒屋

〒960-8036

福島県福島市新町1-19

TEL024-522-6271



タカラモノニュースは、お客様の「楽しい、ウレシイ」に役立つ情報提供を目指して、年4回発行しております。ご意見ご要望など、なんでもお気軽にお寄せください。2010年6月発行



〒960-8141 福島県福島市渡利字絵馬平86-9
TEL.024-526-4303 FAX.024-526-4302
E-mail takara@inaka.co.jp http://www.takara.inaka.co.jp/



RB-Q04008



適用範囲:印刷・製本・社会調査