

やっぱり和菓子屋に来ていても、砂糖を気にする人はいます。希少糖は、摂っても太ることを気にしないでいいですね。

株式会社揖斐菓匠庵みわ屋
製造部長 牧村昌幸さん



希少糖使用のジャム
「柚子茶」「日向夏茶」

百人一首にも歌われた菓草の名産地「伊吹山」。その麓に地元の名産品を生かした菓子づくりを行う創業明治22年の老舗「揖斐菓匠庵みわ屋」があります。今回は、同社の五代目で製造部長の牧村昌幸さんに岐阜県揖斐郡揖斐川町のお店でお話を伺いました。

一創業から130年もの間、揖斐川町でのれんを守られています。5代目でいらっしゃるんですね。

牧村部長：私の入社は16年前になります。それまでは、歯科技工士として歯の成型をしていました。従兄の現社長を手伝うために、京都の学校で和菓子を一通り勉強して入りました。

一歯科技工士からの転身はとて珍しいですね。現在お店に並ぶ商品は一通り牧村さんが手を加えたり、新たに開発されたとのことですが、お店ならではのこだわりはありますか。

牧村部長：町内に農産品で良いものが沢山あるので、まず町産のものを使います。なければ、県産・国産のものを探して使います。次にシンプルであること。たとえば、イチゴはそのままでも美味しい。さらに餡子と生地を重ねたイチゴ大福が、さらに美味しく味わえるものでないと作る意味がありません。最後に、改良を続けることです。

一地元の良い素材があるのはいいですね。

牧村部長：イチゴは地元の高級品「美濃娘」や「桃薫」を使っています。他にも富有柿・利平栗や柚子・はちみつ・お茶、米粉も岐阜県が開発したものを使っています。

一素材がいいからこそそのシンプルさ重視ですね。洋菓子においてもシンプルさ、は大事ですか。

牧村部長：昭和の、昔っぽいケーキは、減ってきていますが、日本で出来上がっていった美味しさがあります。最新の技術を駆使するフランス菓子のトレンドもありますが、古くから和菓子をやっているような店が洋菓子を出すのであれば、昔っぽいシンプルなケーキの方が良いのかなど。

一イチゴのショートは今も定番ですよ。みわ屋で洋菓子を出すようになったのは、いつ頃からでしょうか。

牧村部長：和菓子の需要が減ってきた40年前頃から社長が洋菓子を始めました。いまでも若い人や子供は洋菓子を好みますし、冠婚葬祭での和菓子需要は減っていく傾向にあります。人口減も影響しています。

一これは全国に共通しているかもしれませんが、改良を続けるためには、どのようなことをされていますか。

牧村部長：コンビニやスーパーのお菓子から高級品まで似たものがあれば、とにかく食べて自分のレベルを確認します。イチゴ大福であれば、年によって、もちっとした生地にしたたり、ふわっとした生地にしたります。

一最新の新商品は珍しい黒い大福、その名も「黒大福」ですね。イケメンの大黒様のキャラクターも考案されています。これはどういったアイデアでしたか。

牧村部長：お正月におめでたいお菓子を作ろうと黒豆を使うことを考え、生地も黒にしました。地元の三輪神社のご祭神が「ダイコク様」で、福大黒という名前を考えたところ、商標が登録されていたので、「黒大福」に。三輪神社の神主さんと、コラボすることになりました。イメージのキャラクターは、たまたまお店のバイト出身の女性が漫画家になったので、将来有名になって町に帰ってきてもらえるようデザインしてもらいました。ポスターのモデルもやってくれました(笑)。

フルーツとの相性がいいのであれば、イチゴ大福のイチゴ周りには水飴を使っているの、そこに使えるかも知れません。抹茶やほうじ茶の餡に入れるのもいいかもしれない。

—では、いよいよ希少糖使用のジャム「柚子茶」「日向夏茶」です。希少糖を使っていた理由は何か。

牧村部長：13年ほど前に韓国の柚子茶が流行していた時に、地元の柚子で、まず作ってみました。希少糖は4年前に、TVで知り、業者から紹介がありました。「砂糖」と表示するとイメージが良くないので、「てんさいグラニュー糖」「希少糖含有シロップ」で置き換えました。砂糖に比べて、液糖なので固くならないのがいいです。水飴でもいいのですが、煮詰めると臭いが出ます。その点では、希少糖の方が優れていますね。

—「希少糖入り」をうたうメリットはありますか。

牧村部長：「希少糖」は案外知らない人が多いですよ(笑)。ですが、私も詳しいことは説明できないので、道の駅の売場のPOPに検索窓を書いてみました。そうしたら、断然売れるようになりました。やっぱり和菓子屋に来ていても、砂糖を気にする人はいます。希少糖は、摂っても太ることを気にしなくていいと言った方がいいですね。

—これは素晴らしい希少糖POPのアイデアですね！説明の必要がありません。ジャム以外の商品には、希少糖の使用を今後考えておられますか。

牧村部長：フルーツとの相性がいいのであれば、イチゴ大福のイチゴ周りには水飴を使っているの、そこに使えるかも知れません。抹茶やほうじ茶の餡に入れるのもいいかもしれない。考えてみます。

—今後お店として取り組みたいことは何か。

牧村部長：「完全なる和」を目指したいですね。

—「完全なる和」!(驚)ということでしょうか。

牧村部長：昔に戻る、ということ。新しい素材、というよりも、素材も配合も昔のものに戻ります。創業130周年記念商品の第一弾は「和一の

羽二重餅」という名で、私のお爺さんの名前ですが、そのころのレシピを組み立て直して作ったものです。

—そして第二弾が昨年発売の「信長の草餅」ですね。メディアでも話題を呼んだようですね。

牧村部長：伊吹山には、信長が昔、薬草園を作らせたという伝説がありました。実際に西洋由来のハーブが生えており、それが真実であることが分かってきました。

—なぜ伊吹山だったのでしょうか。

牧村部長：もともと地理的に薬草の品種分布図上で、東日本と西日本の境目にある伊吹山は自然の薬草の宝庫でした。町おこしのために「信長の薬草園 復活プロジェクト」を地元関係者がNPOで立ち上げて、私も協力して商品開発を行いました。百人一首にも「伊吹のさしも草」と詠まれたヨモギとクロモジを練りこんだものです。クロモジは西洋では同種のもので香水に使われるほどで、とてもいい香りがあります。クッキーや水まんじゅうにも使っています。

—焼くと美味しい、しかも体に良いのですね

牧村部長：まだ、あまり気付かれていないのですが、これからブームになると思いますよ。

—今日は、歴史から食文化まで、たくさんの興味深い話を熱い思いで語っていただき、ありがとうございました。

牧村部長：お店としては、ずっと揖斐川町にいますので、町の広告塔として発信していきたいですね。通信販売や揖斐川町のふるさと納税(ふるさとチョイス)も好評ですので、ぜひご利用ください。



INTERVIEW

株式会社揖斐菓匠庵みわ屋
製造部長 牧村昌幸さん

5代目で製造部長。あらゆるフルーツが好き。

COMPANY DATA



株式会社揖斐菓匠庵みわ屋
〈所在地〉岐阜県揖斐郡揖斐川町三輪925-9
〈電話番号〉0585-22-0305
〈営業時間〉8:30~19:00(定休日:木曜日)



ホームページ(通販は電話・FAXで注文)
〈WEBサイト〉<https://www.ibi-miwaya.jp>
〈通販お問合せ〉TEL:0585-22-0305
FAX:0585-22-6165

レアシュガースウィート・難消化性デキストリンなど商品のお問い合わせやホームページへのご意見などお気軽にお問い合わせください。



マツタニ&レアスウィート online shop



0120-976-912

平日9:00~17:00
(土日祝除く)

