

地域の観光資源「梅」を用いた和菓子の開発

株式会社老松

前田 亜紀さん



前田 亜紀さん

平成26年度 採択事業

菓子文化の継承と普及

古くから信仰の場において、お菓子は神と人とをとりもつ大切な食べ物とされ、それぞれの門前町には門前菓子と呼ばれるものが根付いてきました。株式会社老松は、北野天満宮の東門前、上七軒の花街にあって明治41年から続く菓子店です。人と人とのコミュニケーションにおいても欠かせない存在である菓子という文化を、北野天満宮の門前町で守ってきました。



天神さんにつづく通りにある「老松」

菓子の製造・販売に留まらず、京菓子という伝統産業を軸にして、茶会プロデュース、コラボイベント等の様々な活動も行っており、近年では『京菓子づくり体験』が、京都を訪れる国内外からの観光客に好評です。また、小中学校に赴いて菓子づくり講習会や京都の文化にちなんだ講演を行ったり、海外で催される茶会や日本文化紹介コーナーを担当する等、伝統文化の保存や情報発信に精力的です。

梅にちなんだ和菓子の開発

北野天満宮は梅の名所として知られていますが、お土産としての持ち帰りができる菓子は少ないそうです。そこで、新名物となり得る、梅にちなんだ和菓子を開発することで地域の活性化にも寄与したいという計画が社内で持ち上がりました。時代に合った門前菓子を作るために、また、社内の活性化と人材の育成も目的として、このプロジェクトは若手の職人さんが担当する事になります。「試作費用への充当や設備の拡充だけでなく、今回の助成金は調査研究費としても使用させて頂きました」と話す前田さんは20代の菓子職人です。九州出身の前田さんもまた、学生の頃に修学旅行で訪れた京都で体験した



お菓子づくりの作業風景

観光資源の活用

和菓子作りに興味を持ち、この道を志すようになった1人です。

他所での門前菓子のあり方を知るため、三重県の伊勢や松坂の門前町に、前田さんを含む数名のグループで足を運んだそうです。そこでは、地元の人が日常的に菓子屋を訪れていました。門前菓子にとって重要なのは、土産物としての知名度だけでなく、第一に地域の人から愛される事だそうです。地域の交流の場に置かれる事で、名物としての基盤が築かれてゆくのでしょうか。古くから地域の発展を支えてきた神社と門前町との関係が薄れがちになっている中、神社や地域の歴史を伝えることのできるコミュニケーションツールとしても、お菓子の役割は大きいと前田さんは考えています。

北野天満宮の黒梅にあやかった黒梅餅



新たに開発されたお菓子「黒梅餅」

今回のプロジェクトで新たに開発されたお菓子は、北野天満宮にある黒梅にあやかって黒梅餅と名付けられました。毎月25日に北野天満宮で催される天神市にて、2015年度から販売を開始しています。商品名が示す通りお餅を用いており、黒糖を使用した餡が入っています。黒糖の入ったお菓子の販売は、茶席菓子を主に扱う老松さんにとって、新しい試みであるといえます。

また、黒糖餅の表面には梅鉢の焼き印が入り、これを天神市では炭火で炙って販売されているそうです。当初、



店頭で炭火で炙って販売

きょうと元気な地域づくり応援ファンド支援事業
平成26年度 事例集

原料に梅を使用したパターンも試作はしてみたものの風味がまとまらず、現在は使用されていません。「食感を重視して餅を使っていますが、日保ちせず、お土産として購入してもらうには難しい点が今の課題です」と前田さんは言います。原料の仕入先にも相談し、食感と日保ちを両立させる素材の模索は続きそうです。天神市での売れ行きは好調で、毎回200個程の販売実績があります。販売日にはSNSによる告知も行っており、リピーターも増えているようです。

様々な意見が社内の活性化に

これまで新商品の開発は上層部のみで行っていたそうですが、黒梅餅の開発には会社全体の意見が取り入れられ、社内の活性化にも繋がっているとの事です。「販売側と製造側の意見をまとめるのは苦労しますが、その分やり甲斐もある」と言う前田さんを含めて、製造の担当者も天神市で販売の現場に立つ機会があるそうです。様々な意見が取り入れられる事で、新製品の案やアイデアはこれまでに無い程の数が挙がっているといえます。

現在、日保ちという課題に対する別の回答として、焼き菓子の試作も行っているそうです。若手社員の積極的な参加を促す事によって風通しが良くなった好例と言えます。活発な環境から生み出される新しいお菓子は、きっと消費者を楽しませてくれることでしょう。



社内研修でのお茶事

事業概要

株式会社老松

<http://www.oimatsu.co.jp/>

代表：代表取締役 太田 達

業種：食品加工業（和菓子製造）

創業：1908年 設立：1950年

住所：〒602-8395 京都市上京区社家長屋町675-2

TEL：075-463-3050 FAX：075-463-3051