

あげ・まげ・じげじまん

第6回 地元で愛された菓子司「風月堂」



▲代表銘菓「日野川若鮎」をはじめ、多くの人に愛された菓子の包装紙



▲昭和50年代の店舗の様子

戦前、戦後、鳥取県

西部地震を経て、3代88年間にわたり、地元をはじめ、多くの人に愛された和洋菓子司「風月堂」(根雨)。惜しまれつつ、平成25年11月に閉店しました。今でも「おいしかったな」「お土産といえれば風月堂のお菓子だった」など、人々の記憶に残る味や思い出を、3代目青木悦子あおきえつこさんに聞きました。

3代続いた ふるさとの菓子司

風月堂は、義父で初代の青木祥一郎あきひさひちろうが、大阪の風月堂で修業した後、大正14年に帰郷し開店しました。当時から、さくらもち、栗まんじゅうをはじめ、どらやき、生菓子など多くの菓子を製造販売していました。

戦時中は物資が乏しく、菓子を作る材料が手に入らなくなり、義父は近藤林業に勤め、終戦後、材料が手に入り始めると菓子づくりを再開させたと聞いています。

皆さんに「鮎もなか」の愛称で親しまれた風月堂の代表銘菓「日野川若鮎」は、夫で2代目の伸二しんじが昭和40年代に考案したもので、もなかの皮の焼き型は、岐阜県の製菓業者に、皮は米子市の菓子屋に依頼し製造してもらい、中に挟むあんはこちらで作っていました。

およそ4年に1回開かれる全国菓子大博覧会にも出品しました。日野川若鮎は、昭和

52年第19回のときに金賞を、栗まんじゅうは、昭和59年第20回のときに菓子産業大賞を受賞しました。

平成13年、夫が亡くなり、私が3代目として引き継ぎました。夫は仕事には厳しかったけれど、優しい人でした。そして世話好き。自治会の役員など、自分ができることはいつも引き受けていました。とりわけ消防団にはのぼせていたかな。

私1人になってからも、大阪など県内外からたくさん注文を受け発送したり、盆に帰省していた人が土産にされてきました。

受け継いだ 創業当時の変わらぬ味

私1人になってからは、日野川若鮎と栗まんじゅうを作っていました。材料の分量は当時のまま。まったく変えていません。

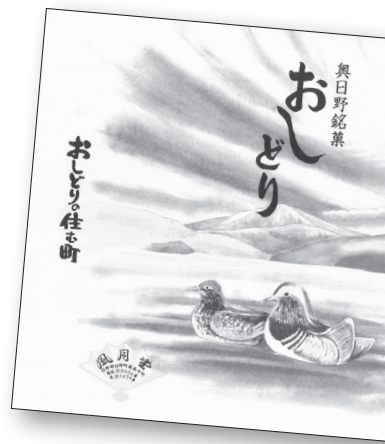
私は午前4時から作り始めていました。電話も鳴ることはないので集中できていいんです。それに、お客さんが来



▲多くの人に愛された栗まんじゅう



▲創業当時からあんを練ったかまど



▲右が2代目・伸二さん（昭和32年撮影）



▲菓を作る伸二さん（右、昭和35年撮影）



▲多くの菓子が作られてきた風月堂の歴史を感じる工場

店する午前8時30分前には商品並べておきたいですし。栗まんじゅうは一日に180個作ります。あんを炊くの2時間かかり、すべてできあがるのに計4時間かかります。

日野川若鮎のあんは10キロを2時間かけて炊き、計20キロを2日おきに炊きます。アズキから炊き、緑のあんは抹茶を入れて仕上げます。夫は「地アズキが良い」と日野町産アズキにこだわっていますね。

あんは創業当時からかまどに薪で火を焚き練っていました。私も夫から習ったとおり、かまどで。ガスは使ったことがありません。火加減が難しかったです。日野川若鮎のあんはもなかに挟むので、硬すぎて

も柔らかくてもおいしくないの。神経を使っていましたね。

愛してくださった地域の皆さんのおかげ

子どもたちは「体が元気なうちは、できるだけ作り続けたい」と言ってくれましたが、高齢となり、火を取り扱うことへの不安と、食品衛生責任者の免許更新手続きが負担となり閉店を決意しました。

焼き型や鉄板、ショーケースなどを片付け、ホッとした反面、張り合いがなくなった気がします。

「おいしい」という言葉がうれしかったですね。ここまですべてこれたのは、風月堂の菓子を愛してくださった地域の皆さんのおかげです。ありがとうございました。

「じげじまん」の語り手を募集しています

昔の行事や地域のしきたり、田植え歌やわらべ唄などを語っていただける人があれば伺います。記録は録音して保存します。詳しくは町図書館（電話72・1300）まで。