



商店が活気付けば、きつと小諸が元気になる

御菓子司 高橋義英さん (49歳)

イベントや他店とのコラボレーション企画などで最近よく目にする和菓子店「風味堂」。「これはきつと熱い思いがあるに違いない!」というわけで、お話を伺いました。

* * *

創業は明治21年。現在の店主・高橋義英さんは5代目だ。もとは着物の帯紐を作っていたが、洋装への変化で需要が減り、義英さんの曾祖母が饅頭を売ったのが始まりだというから小諸の老舗の歴史は面白い。先代が本格的に菓子作りを学び、和洋

菓子の店となったが、現在は和菓子に特化。生菓子は毎朝作りたてが並ぶ。

4年ほど前、市役所での出張販売をきっかけに、様々なイベントに出店するようになり、他店とコラボする機会も増えていった。コラボに対する熱意を聞くと「断れないだけ」と冗談めかすが、続く言葉にプロの心意気を感じた。「うちに期待して声をかけてくださるのだからありがたい。できることはしなきゃね」。そういえばこの取材も「自分が役に立てるのなら」と引き受けてくれた。義英さん

のスタンスは一貫している。

与良から荒町、相生町、本町と商店が連なり活気ある時代になった義英さん、「小諸が元気になるためには、商店が元気になるなければ」と話す。だから、菓子の材料はなるべく地元のお店や生産者から仕入れる。「店で待つだけでなく、売りに行く時代」と、イベントにも積極的に参加する。小諸商店会連合会と荒町実業会の会長として、商店が協力して盛り上げられるよう尽力もしている。

「風味堂」といえば、店の前に貼っていた「書」を思い浮かべる人もいるだろう。最初の

目的は壁の穴隠しだったそうだが、先代の奥様がしたためた、自由で詩的な言葉たちにはほっこりさせられたものだ。お客様をもてなすあたたかな気持ち、和菓子の味と共に義英さんと奥様が受け継いでいく。

(取材・文 村松マヤ)



サービス精神旺盛な高橋義英さん。最新情報はインスタグラムで配信中。風味堂 ☎ 23-1815



駅前のカフェ「小諸駅のまど」の依頼では、有塩バターを使ったオリジナルどら焼きを製作。



11月末まで開催される、「城下町小諸で秋のスイーツめぐり」の限定商品「栗あん団子」。

ゆらさんの四季の薬膳

アケビとザクロ

秋のくだものの梨、柿、りんご...いづれも乾燥しやうい秋の空気から肺を守ってくれます。秋から冬にかけて自然界も人のからだも乾燥し、皮膚や髪のパサつきが気になる頃。内臓で一番ダメージを受けるのが肺で、風邪をひき、咳や痰に悩まされことに。乾燥を嫌う肺のために自然界が用意してくれた秋のくだもの、積極的にとりたいたいものです。

今回は同じくだものでもより野性味の強いアケビとザクロの話をしたと思います。店頭で秋の一時だけ並ぶアケビは、ビタミンCがレモンよりも多く、抗動脈硬化だけでなく抗がん作用の高いくだもの。食物繊維が多く整腸作用が期待できます。アケビのツルを乾燥させた木通は生薬で、尿の出をよくしたり、口内炎の治療にも使われています。

さて、ザクロは女性ホルモンと同じ分子構造を持ち、糖尿病や循環器疾患、がん、さらに慢性下痢などに効果が。ただし、アケビもザクロも過食は禁物です。ほどほどに。

(国際中薬膳師 小清水由良)

