



〈これからも味を守り、ずっと足を運んでもらえるお店に〉

御菓子司・虎屋 小田切敦子 さん (52歳) 〓 相生町 〓

小諸駅前に店を構える御菓子司・虎屋は、駅前という立地柄、地元の人だけでなく観光客も多く訪れる和菓子店だ。4代目の小田切隆史さんと妹の敦子さんが力を合わせ伝統の味を守っている。

創業は明治30(1897)年。平野屋という布団屋をしていた曾祖母がお菓子を売り始めた。祖父にあたる豊裕さんが2代目になる菓子を作りたいと思った豊

裕さんは、懐古園内にある島崎藤村の歌碑を模した菓子を作ろうと考え、現在でも店の看板商品となる藤村もなかが誕生した。商品名は商標登録されており、「藤村〇〇」と名の付く菓子を販売できるのは、虎屋だけなのだそう。

2代目の頃までは作れば売れる時代だったが、時代の変化と共に和菓子離れが進み、3代目の頃から需要が伸び悩み始める。そんな状況だったが、代々家族経営で、子どもの頃から店

を手伝うのは当たり前と思っていたが育った小田切さん兄妹。隆史さんは美術大学卒業後に飯田と東京の町田の和菓子店で修業を積み4代目を引き継いだ。敦子さんは当時、幼稚園や保育園で働いていたが、両親が体調を崩したのを機に、店の仕事により関わるようになり、現在は主に隆史さんが製造と配達を、敦子さんが販売を担当というスタイルに落ち着いた。

発売から70年以上が経つ藤村もなかに加え、新しい看板商品



①小田切敦子さん。②7月からは小諸駅で、観光列車「ろくもん」の乗客への販売も始まった。③コロナ禍に片付けをしていた偶然見つかったという、豊裕さんによる小諸駅前のスケッチ。当時の駅前の様子などが描かれている。④藤村もなかアイス。⑤敦子さん手作りのポップ。

をと隆史さんが開発した「藤村のくるみ」「藤村のそば」という、地元の名産物を使った蒸しどら焼きも人気商品の一つになっている。敦子さんも得意分野を生かし、商品説明のポップなどを製作、お客さんにも好評だ。「店に対する責任、食べて下さるお客様にもっとお応えしたいという気持ちが強まる中で、家族の状況も変化し、ここ何年かで虎屋のことを落ち着いて考えられるようになりました」。

そんな思いを形にした一つが、敦子さんのアイデアで2023年から始めた「つめてサクッと最中」と「藤村もなかアイス」だ。藤村もなかを気軽に味わってもらえるようにと、それぞれ注文を受けてから店頭で最中の皮にあんこやアイスを挟んで提供している。お菓子を入れる袋には敦子さんお手製の消しゴムハンコで虎の一字が押されている。SNSでの情報発信も敦子さんの担当。代々の味を守りつつ、工夫を重ね幅広い世代に親しまれる店を目指している。

(取材・文 金子美江)

エイジングと薬膳

秋は肺を潤す食物を

猛暑地獄からやっと解放、と思ったら秋風が運んでくるのは「乾燥」の世界。からだの中で乾燥が一番影響を受けるのは肺です。また汗をかかなくなることで、肌の乾燥も進みます。乾燥は鼻、のど、唇、さらには便秘の原因にも。

秋は肺を潤す食物を積極的に摂り、刺激の強い辛みのものは控えめに、逆に酸味を多くします。肺を潤す食物には、山芋、蜂蜜、アーモンドや落花生、白きくらげ、イチジク、りんご、柿、バナナ、チーズなど。旬の野菜には春菊、レモンコン、里芋、さつまいも、マツタケ、本シメジ、なめこなど。では、肺を潤す「山芋豆乳ご飯」を紹介してみます。米2合、山芋100g、人参、インゲン適量を用意します。山芋、人参はさいの目切りにし、米、豆乳150gにスープレの素1個、山芋、人参を加えて通常の水の量で炊きます。炊きあがったら茹でて斜め切りにしたインゲンを混ぜて出来上がり。豆乳も肺を潤す作用があるので、ぜひお試しを。(国際中医薬膳師 小清水由良)