

広島の力

シリーズ
73
株式会社
勝原白貫堂

自然と文化あふれる北広島町で、
和菓子の精神を守りながら
現代人の口に合った味を追求する、
こだわりの和菓子店を訪ねました。



和菓子店とは思えない開放的で明るい工房

ピアノも置かれた広いコミュニティスペース

店内に掲げられた風格のある古い看板



薯蕷(じょうよ)饅頭「山白(やまはく)」も人気



一つひとつ丁寧に包まれた伝承菓子、壬生饅頭

取り出しやすい容器にあらかじめカットして入れられている泡雪



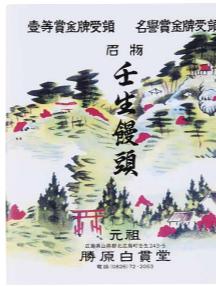
包装紙のあわせで仏事や慶事に対応

勝原さんの目線は、和菓子作りだけでなく、和菓子作りをサポートする事業にも向けています。「異業種から入ってきてるので、『ここはもっとこうすればいいんじゃないかな』という気づきや発見があるので、容器一つをとってもそうで、例えば泡雪のような軟らかいものは取り出しがちで、手がベタベタするといった経験をすることがあります。ではどうすればユーチューバリティ(使いやすさ)を高められるか、と考えるわけです。そこで私なりのアイデアを実現し、特許も取得しました。これはティラミスのような洋菓子にも応用できるなどは祝儀、不祝儀によって変えますが、当店ではそれに合わせて簡単にアレンジできる包装紙を考案しており、お客様にはお使いになる用途を伺つてから包むようになります」。理系ならではの着眼点を強みに、勝原さんのお菓子屋に特化した業務システムや「自動和菓子包装装置」の開発も産学連携で進められています。もちろん品質向上のためモンドセレクションなどの品評会へ出品し、食品工業試験場とともにレシピの研究も行っています。店内にソファやテーブルを置いてコミュニ

原点を見失うことなく、時代が求めめる和菓子を

勝原さんの目線は、和菓子作りだけでなく、和菓子作りをサポートする事業にも向けています。「異業種から入ってきてるので、『ここはもっとこうすればいいんじゃないかな』という気づきや発見があるので、容器一つをとってもそうで、例えば泡雪のような軟らかいものは取り出しがちで、手がベタベタするといった経験をすることがあります。ではどうすればユーチューバリティ(使いやすさ)を高められるか、と考えるわけです。そこで私なりのアイデアを実現し、特許も取得しました。これはティラミスのような洋菓子にも応用できるなどは祝儀、不祝儀によって変えますが、当店ではそれに合わせて簡単にアレンジできる包装紙を考案しており、お客様にはお使いになります」。理系ならではの着眼点を強みに、勝原さんのお菓子屋に特化した業務システムや「自動和菓子包装装置」の開発も産学連携で進められています。もちろん品質向上のためモンドセレクションなどの品評会へ出品し、食品工業試験場とともにレシピの研究も行っています。店内にソファやテーブルを置いてコミュニ

ティースペースにしたもの、旧来の和菓子店のイメージを払拭するためでした。「お客様が



買物をされる際、立つままお待たせすることに違和感を覚えたんです。家に来客があれば上がついていたので、お茶をお出ししますよね。そんな発想でお迎えしたいと思いました」。

また、ガラス張りの工房ではスタッフが忙しそうにお菓子を作っている光景も見られます。本来は隠すことが多い作業工程をこうしてオープンにし、ショールームとしての役割を持たせています。

「そもそも和菓子には職人の経験と勘能によるようなところがあります。それはそれで大切だと思いますが、当店の誰もが同じ品質のものが作れることが重要です。そこでこそ製造は任せて、私は開発に専念できます」。

19(令和元)年には北広島町内にもう一つ工場も立ち上げました。これからも原点を見失うことなく、今必要なもの、時代に合つたことに取り組んでいきたいですね」。

勝原さんの話からは、和菓子の新たな可能性を感じられました。甘さは控えめでも、夢や希望がたっぷり詰まったお菓子作りが、ここでは行われているのです。



淡雪はモンドセレクション銀賞に6年連続で輝いている



材料から製法まで“深化”させることによって生まれ変わった壬生饅頭(右)と泡雪(左)。見た目の美しさも追求

その古い通りに店を構える「勝原白貫堂」は、明治創業の老舗和菓子店です。現在の瀟洒な店舗

ものづくりへの

旺盛な好奇心が刺激されます。「レシピにはただ『砂糖』とだけ書いてあるのですが、

1000メートル級の山々が連なり、太田川と江の川の源流域として良質の水に恵まれた北広島町。神楽やユネスコ無形文化遺産「壬生の花田植」でも知られています。

2012(平成24)年に大規模改修を行い、リニューアルオープンしました。

「高祖父が創業し、それから数えると私は五代目で

ぐらい閉めていた時代があります。私も当初は継ぐつもりはなく、県外などでシステムエンジニアをしていたのですが、『私の代で終わりだ』と言っていた祖父が亡くなり、その遺品を整理していたら、古い道具や賞状がたくさん出てきたんですね。とりわけ二代目の寅一、つまり私の曾祖父がとても腕のよい菓子職人で、大正から昭和にかけて多くの賞を受賞しています。これはすごい、ぜひ後世に残したいと考えるようになりました」。

昔のレシピを綴つたものを見てみると、とてもシンプル。「これだけ作れるんだ」と感動し、生来持っている



過去の品評会で数多くの賞を受賞

「昔だとできないことが、今は材料によって実現できます。

例えばバラチノースを使うことで甘さを立体的に設計できる、つまり緻密な表現が可能になります。恵まれた時代に生きていると思いますね」。

王生饅頭は風味豊かな白餡を香ばしいクリー生地で包み上げ、表面の文字の浮き彫りにまでこだわった逸品。素朴な味わいにホッと心が安らぎます。泡雪は地元のパラチノースを用い、糖の吸収が緩やかなことから「スローカロリー」としても注目を集めています。

「王生饅頭」と「泡雪」です。王生饅頭は今まで蘇つたのが、創業時からの銘菓「泡雪」です。旺盛大好心が刺激されます。だからレシピは変えずに、配合や手順、時間や温度などを自分なりに試行錯誤し、時代に合ったおいしさを追求しました」。この

「ぜひ後世に残したい」と商業を継ぐことを決心

されますが、「レシピにはただ『砂糖』とだけ書いてあるのですが、

1000メートル級の山々が連なり、太田川と江の川の源流域として良質の水に恵まれた北広島町。神楽やユネスコ無形文化遺産「壬生の花田植」でも知られています。

2012(平成24)年に大規模改修を行い、リニューアルオープンしました。

「高祖父が創業し、それから数えると私は五代目で

ぐらい閉めていた時代があります。私も当初は継ぐつもりはなく、県外などでシステムエンジニアをしていたのですが、『私の代で終りだ』と言っていた祖父が亡くなり、その遺品を整理していたら、古い道具や賞状がたくさん出てきたんですね。とりわけ二代目の寅一、つまり私の曾祖父がとても腕のよい菓子職人で、大正から昭和にかけて多くの賞を受賞しています。これはすごい、ぜひ後世に残したいと考えるようになりました」。

昔のレシピを綴つたものを見てみると、とてもシンプル。「これだけ作れるんだ」と感動し、生来持っている



「寅一が作りたかったものを現代の力で私が作っているのかも知れません」と勝原毅さん

