

ガモン!

AKINDO



加茂でがんばる素敵な商売人 (AKINDO) をご紹介します!

今回は新町の老舗菓子店「涌井金太郎商店」の五代目涌井陽さんにお話を伺いました。

— 歴史があるお店と聞いているのですが、いつごろから？

涌井さん・明治29年頃の創業らしいです。なにせ要らないものはすぐに捨てる「家だったようで、詳しい資料があまり残っていないので正確なことが分からないうです。幸い、創業30年の記念に撮られた写真が1枚だけ残っていて、その日付が大正14年と書いてあるので、多分、間違いないと思うのですが・。

—「金太郎さん」の愛称で呼ぶ年配の方も多いですが、名前の由来はあるんですか？

思いますよ。これからの時期は毎日15000個、多い日は20000個くらい作ります。毎年ベテランの女性陣が笹で巻く作業を手伝いに来てくれるんですが、とにかく早い！熟練の技とスピードにはかないません。

— これからチャレンジしてみたいことはありますか？

涌井さん・冬限定で水ようかんを作っているんですが、パッケージを改良してみようと思っています。笹だんごはおかげさまで全国から注文をいただいています。水ようかんも同じように全国発送できればと。あとは、新商品の開発ですね。新町は雁木の商店街。もうすぐ木製のアーケードが完成しますが、古い街並

涌井さん・単純に創業者の名前が金太郎だったので「涌井金太郎商店」になったみたいです。特に深い意味はないと思いますよ。(笑)

— 陽さんが店を継ごうと思ったきっかけは？

涌井さん・私は、元々は紳士服販売の仕事をしていたんですが、その時に父親が病気がかかってしまっ。それまで店を継ぐことは真剣に考えたことが無かったんですが、やっぱり歴史のある店を残したいと思って決心しました。子供の頃から父や祖父がお菓子を作っている姿を見ていたが、実際に作ったことはなかった。最初は大変でした。祖父から教えてもらったり、他のお菓子屋さんに教わって、本当に

みや雁木をイメージした、新しいお菓子を開発したいですね。それから加茂の特産品ともコラボレーションできると面白いかな。毎日が研究です!

— 新町の新銘菓誕生を楽しみにしています! ありがとうございます。



* 涌井金太郎商店・加茂市新町2丁目3-10 / 0256(52)0237 *



今回の AKINDO

涌井金太郎商店 店主 涌井 陽さん

基礎からお菓子作りの技術を学びました。奥が深いなあと感じましたよ。

— おすすめのお菓子はありますか？

涌井さん・これからの時期はやっぱ笹だんごがおすすめですね。うちの笹だんごは色と香りを大事にしているので生笹を使用しています。「ごんぼっ葉」って呼ばれるヤマゴボウの葉を使っているの、しっかりとコシの



あるだんごです。美味しい笹だんごを食べてもらいたいので、材料には特にこだわっていますね。ごんぼっ葉やヨモギなど仕入れた材料も、もう一回、自分の目で見て確かめて、筋があつて硬いものは使わないように選別しています。

— 涌井さんの笹だんごは美味しいと評判ですが、昔から看板商品だったんですか？

涌井さん・笹だんごは店で買うイメージが強いと思いますが、昔は各家庭で作っていたので、店で販売するようになったのは、実は歴史が浅いんですよ。これも詳しい資料が無いから、いつから販売していたのかは分からないけど、創業した頃は販売していなかったと