



たくみびと



富松本家 三代目

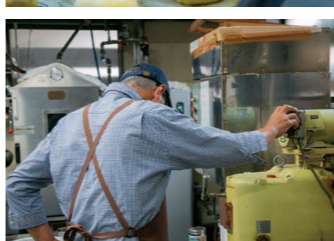
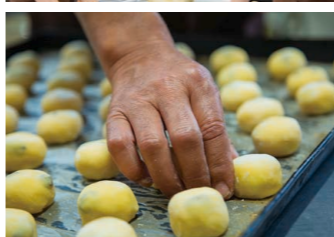
富松 豊次

敢えて **こだわらない** のがこだわりの
イケオジ **和菓子職人**

押しつけではない
優しいこだわり

60代に入った今も新作レシピを考えたり、店の若い職人たちに試食してもらうこともある。特にカフェオーレ大福やトリュフもち、チーズマン、ブルーベリーチーズ大福といったちょっとクセのある和菓子が大人気だ。
「和菓子はこうじゃなくちゃいけない、というこだわりは少ななくてね。新しいアイデアはとりあえず試して、人気があれば残す。若い時のような勢いももうないけど、新しいことを考えると心が動くときがあるよね」。いくつになっても、心が刺激を受ける時やくじける時がある。心の起伏を受け止めて、自身を客観的に見ているように感じられた。

最近はずっと早めに仕事から引き揚げ、夕食の時間まで自宅のリビングでのんびり過ごすのが癒しだという。「継ぐ時には店を変えたいと思ってきたけど、やっぱり先代には感謝やね。自分でもよく続いたなと思います。和菓子屋としては小さな幸せを提供するのが仕事だと思っから、失礼のない仕事ができるように、心と体は整えておかんといかんね」。豊次さんから感じる穏やかな優しい雰囲気のあるのは、この使命感だったのか。自身がまず健康で平穩であることが、地域で愛されるお菓子を生む。私も、「富松本家」の和菓子を買って帰ることにした。



「菓子処 富松本家」

大正10年創業の老舗和菓子店。伝統的な和菓子だけでなく、洋風の素材を取り入れた洋菓子風のお菓子も数多く、地元の人々に親しまれている。創業から厳密には101年だが、コロナ禍で記念行事ができなかったため、今年を創業100周年としてイベントを開催予定。

Pick up!

鬼夜祭 100円

「大善寺玉垂宮」に4世紀ごろから受け継がれる、日本三大火祭りの1つである「鬼夜」をイメージしたお菓子。しっとり柔らかいソフトパイ生地であんこを包んで焼き上げた看板商品。



☎ 0942-26-2521

住所 / 久留米市大善寺町藤吉944-1
営業時間 / 9:00~18:00
定休日 / 水曜

「和菓子という枠にはめることはしない

ただ、お客様に失礼がない仕事をし続けたい」

職人らしからぬスマートさ

創業から101年を数える老舗和菓子店の三代目、と聞いて、無骨で少々ガンコな職人さんを想像していたら、暖簾をくぐった途端に肩透かしにあったような気がした。そこにいたのは、物腰柔らかくスマートな紳士。職人らしからぬギンガムチェックのシャツが似合う、柔らかな笑顔をする人だ。豊次さんが伝統的な和菓子に柔軟に変化させてきた「富松本家」は、時代を経ても地域で愛され続けている名店だ。

大正10年の創業当時はまだ現代のような和菓子はなく、木型にあんこを詰め、鯛や花を模って色をつけた「料理菓子」が主流だった。時代とともにケーキや洋菓子が主流になり、店の前にもコンビニができて、町並みも変わった。けれど、朝から「富松本家」のお菓子を求める人はひっきりなしに訪れる。

20代の頃、店の継承を前に京都、大阪、東京を食べ歩きして、自分なりにアレンジをしたりして和菓子の研究を重ね「とにかく店を180度変えようと思った」そう。和菓子は敷居が高い存在となってしまうから、女性1人でも普段のおやつを買いたくなる店にしたい。辿り着いたコンセプトは「あなたもあんこが好きになる」。「修行らしい修行はしていないんですよ。でも考えるのは好きだし、や



Profile 富松 豊次さん

創業101年を迎える老舗和菓子店[富松本家]の三代目。幼少期より家業の手伝いをし、20代には東京・大阪・京都で5~6年かけて見聞を広めて準備をし、26歳で引き継いだ。型にはまらない、気軽に食べられる和菓子を次々に生み出し、地元で愛される名店を切り盛りしている。

るからには美味しくしたいからね」。手仕事で勝負というよりも、考えを巡らせて道を切り開く頭脳派。そんな豊次さんだからいろいろなお菓子を作り出せているのだろう。

品質への思いは人一倍

ショーケースに並ぶのは伝統的和菓子というより、豊次さん曰く「和菓子屋の洋菓子」。看板商品の「鬼夜祭」は、「大善寺玉垂宮」で毎年一月七日に行われる火祭り「鬼夜」をイメージして作って欲しい、というリクエストに応じて、35年ほど前に発売したもの。火祭りの燃え盛る炎や松明のイメージ。強い火で焼くといえどパイやろうな」と特製のつばあんじソフトパイ生地を組み合わせて、バターや胡麻の風味漂う洋風まんじゅうに仕上げた。その名とは裏腹にどこか気持ちと和ませる優しい味で、地域の人にとっては土産の定番となっている。

発売以来人気の商品だというのに、「鬼夜祭ですらやっとな安定してきたのはここ10年くらい」という驚きの発言が。思わずその真意を聞くと、焼き上げてから数日経つとパイの食感が硬くなってしまふのが気にかかり、発売後も改良を続けていたのだそう。飄々と話すわりに、職人らしい意地のようなのが覗く。完成形にたどり着いたらやりがいを感じたのでは、と思ったが、意外に



も「やりがいと、半分は後悔」があったという。

「お客様の言葉は今でも重くのしかかっているんですよ。そこそこ注文はあったからですね、何とかそれを捌かないかと思っただけ。でもこの前と味が違うとか、朝品物が並んでないとか声を頂くことがあって、もうそれは本当に申し訳ないの一心で」。

幸せを象徴するようなお菓子を作る人が、こんな苦い思いを抱えているというのは少々驚きではあったが、老舗を守る職人という職業柄、直面する問題なのかもしれない。

「心構えが足りなかったんやと思うんですよ、お客様に育てていただいたつちゅうかね。精神的にはきつかったけど、お客様に喜んでもらいたいという思いがあるからね」。ひたすら謙虚に、真摯に。相変わらず穏やかに淡々と話す中に、確かな思いがそこにはあった。

Three Questions | 匠人3に聞くこと

1 お気に入りの商品は？

思い入れでいうと、やはり「鬼夜祭」。

2 ストレス解消方法は？

趣味の釣りが何よりのストレス解消。店休日の前日の夜から、釣り仲間と無人島へ出かけるのが楽しみで、イカ、青物など季節の魚を釣ったり、その場でラーメンを作って食べたりして、よくのんびり過ごしていました。

3 これから作りたいものは？

店の100周年を記念して、お世話になっているお客さんにお菓子を配ろうかと思っただけ。コロナで延期していたことを今年できるといいと思う。

おたしの情熱の源泉

【甘い物】

和菓子を長年作っているのに、夕食後はやっぱり甘い物が欠かせない。コンビニに物色に行くこともあるが、結局店戻ってどら焼きや大福を食べることが多いそう。

