

伝統守る 攻めの新菓

近畿の底ぢから

近江商人ゆかりの街に創業142年の県を代表する和菓子メーカー「たねや」の本店がある。パウムクーヘンが人気の洋菓子部門「クラブハリエ」など、グループで40店以上を全国展開。伝統を守りながら時代に合わせ変化する姿勢が、老舗の発展を支えている。

小ぶりの大福に、10リットルの小瓶に入ったイタリア産のオリブオイルをかけて食べる。和洋折衷の「オリブ大福」は、2年前に会社を引き継いだ山本昌仁社長(43)が考案した新商品だ。近江米を使ったお餅にほんのり塩味をきかせ、

「伝統を貫くには、実は時代に合わせて変化することが大切なんです」と山本社長。創業以来の看板商品・栗饅頭も健康志向に合わせて砂糖を控え目にする一方、栗の分量を2倍近くに、自然な甘さを強調する。「味の変化が分からないよう、配合は常に変える。そうすることで初めて『変わらさずおいしいです』と喜んでもらえる」

「すべて本店」に独創の味

が、すべての支店は「あこがれの本店」ととらえ、必ずその店だけのオリジナリティ商品を作る。神戸ならラスク、銀座ではあんぱん、名古屋ではみそを使った菓子で、阪急百貨店うめだ本店(大阪市北区)には昨年、子供服売り場にクラブハリエキッズを出した。食品フロア以外での菓子店舗は異色だ。

たねや本店とクラブハリエのある「日牟禮ヴィレッジ」は、紀元131年創建との伝承がある日牟禮八幡宮の門前にある。本店の移転は14年前で、「神社やお城など変わらざる揺るがないものの近くに出店したかった。それでこそ急がず地道に続けていける」という。町の中心部から離れ、当初の来客は日に100人ほどだったが、現在は多いと6千人が訪れる観光名所だ。たねや本店はかつて近江八幡市池田町の洋館街にあり、クラブハリエは、米國出身の建築家ウィリアム・メレル・ヴォーリズの勧めで戦後まもなく洋菓子製造を始めたのが発祥だ。山本社長の少年時代、ヴォーリ

たねや

ズ邸でガーデンパーティーが開かれ、スイートポテトパイやクッキーなど季節のお菓子が子どもたちに振る舞われ、「憧れの空間でした」と振り返る。店の奥には、空き家になっていたヴォーリス設計の住宅を改修してカフェの特別室をオープン。あの頃の夢を現実のものにした。

環境面での配慮にも力を入れ、小豆の搾りかすを乾燥させて土に戻すほか、パウムクーヘンの製造過程で出る切れ端を粉にして養豚飼料にしている。同社は、近江八幡の水郷地帯に広がる北之庄地区に、店舗や見学型工場を備えた施設の整備を進めている。社員とその家族が八幡山でひろったトングリを苗木に育て、自然の森を復元する計画で、琵琶湖や里山の生態系を研究する大学の施設の誘致も進めている。



オリブオイルをかけて食べる創作和菓子。寒天トマト(左)とオリブ大福

たねや 本社は愛宕町長野。本店は近江八幡市宮内町。従業員941人。穀物・野菜の種を商う「種屋」が屋号のルーツで、1872年に7代目当主の山本久吉が和菓子店を創業した。1951年に洋菓子製造も開始。山本昌仁・現社長は創業から4代目。



日牟禮八幡宮の門前にある本店に立つ山本昌仁社長=いずれも近江八幡市宮内町