

小さくてころころと丸い素朴な飴玉。一つ頬張ると、ニッキの豊かな香りがスツと鼻に抜け、ほんのりとした辛み、優しい甘みが口の中に広がる。明治20年の創業から変わらない、「桜間見屋」の「肉桂玉」。時代を越えて愛されるこの飴玉は、代々、変わらない素材と製法で受け継がれてきた。

材料は白双糖、水飴、肉桂オイルなど極めてシンプル。だからこそその質が重要だ。中でも特にこだわるのが白双糖。結晶が大きいと溶かすのに時間がかかるが、食べた後にくどさが残らないさりとした甘さは、白双糖でしか出すことができない。「今でも製造する工程のほとんどが手作業です。時間と手間をかけても、この味を変えたくない」と6代目の田口大介さん。もう一人の職人とともに毎日、早朝6時半から夕方まで、休日も惜しんで製造の一連の工程を6〜7回繰り返す。飴を煮上げるのに最適な温度は時季によって変わり、それを判断するのは受け継がれてきた職人の感覚が頼みだ。

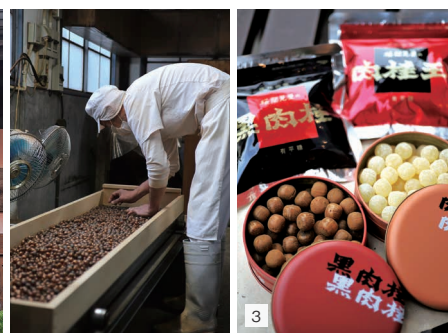
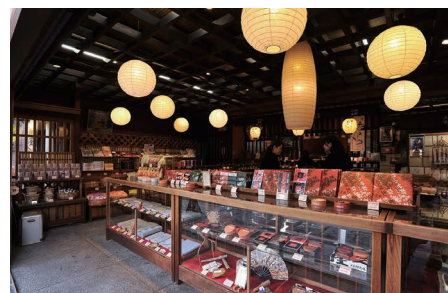


歴史ある暖簾は重い。
毎日、必死です。

高温で熱する窓の窓を覗き込み、気泡の立ち方で見極める。もともと肉桂玉は、郡上八幡城の城下町であるこの場所、大介さんの遠縁にあたる親戚が「大間見屋」の屋号を掲げて作り始めたものだった。代替わりする中で経営の舵は、「桜陽館」という宿を営んでいた大介さんの祖父・憲信さんの手に渡る。憲信さんは屋号を「桜間見屋」と改名し、商いを続けた。そうして大介さんの代まで継がれ、肉桂玉は郡上土産の定番とされるまで広く親まれるようになった。

「初めは継ぐつもりがなかったんです」と大介さん。「でもやっぱり、歴史ある暖簾は重い。途絶えさせるわけにはいかないんですよ」。高校を卒業して2年半、高山の和菓子屋「音羽屋」で修業を積み、20歳で店に入ってからひたすら肉桂玉を作ってきた。商売は安定している。それは、観光客だけでなく、長年の馴染み客が買いに来てくれるおかげだ。だから「変えない」。小さな一粒に、この店の歴史が詰まっている。

住 郡上市八幡町本町 862
営 8:30~19:30
休 水曜 ※7・8月は無休
☎ 0120-054-131



①大介さんは郡上八幡観光協会の会長も務める。亡き父・史郎さんもこの役を全うした。「まちの人から父の話をよく聞きます。超えようとしても、超えられない存在」 ②大正期の大火により創業時の建物は焼失。現在の建物はその後建て直されたもの ③黒糖を使った「黒肉桂」は、5代目の史郎さんが考案。肉桂玉、黒肉桂（150g・袋）／各486円（税込）、肉桂玉、黒肉桂（150g・缶）／各648円（税込）



岐阜の老舗 100年の理由。

岐阜には100年以上続く、数多くの老舗がある。店主の熱い想い、知られざる苦労、受け継がれてきた技。長い年月をかけて紡がれてきたその歴史の中には、暖簾が守られてきた、確かな“理由”があった。



明治34年創業

稲豊園

伝統には根差すけど
新しいものを作ること
も
いとわないうい。



住 高山市朝日町2
営 8:30~19:00 休 火曜
☎ 0577-32-1008 P あり
http://tohoen.com/



①右から2番目が中田佳来さん。隣の夫の大介さんは現在、和菓子職人として修業中 ②白猫はプレーン生地にチーズあん、ロシアンブルーは黒ごま生地にこしあんなど、5匹それぞれに生地やあんの種類が違う。日持ちは4日。招福 猫子まんじゅう／各185円（税込） ③猫子まんじゅうについて尋ねると「可愛い猫にしようと思って作ったつもりなのに「キモかわいい」と言われてなあ（笑）。でも、それで人気になったんやから、分かんもんです」と専太郎さん



今、ある老舗和菓子店が手掛けるま

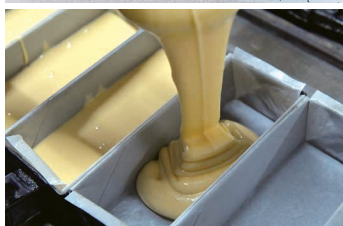
んじゅうが話題を集めている。高山市のまちなかに店を構える『稲豊園』の「招福猫子まんじゅう」。白、黒、とら、三毛にロシアンブルー。5匹の猫たちのなんともユーモラスな表情には、愛猫家ならずとも目尻が下がる。

創業110年余を数えるこの店で接客や箱詰め、通販の対応、広報と忙しく立ち働くのは、3代目・中田専太郎さんの次女の佳来さんだ。高校卒業後は名古屋で就職したが、6年前に帰郷。「継ぐつもりではなく、欠員が出たので手伝うために戻って」。すると古くからの馴染み客に口々に、大変だけれど頑張っているでね、と温かい声をかけられた。「お客様の声を聞いて初めて、老舗の重みと責任を感じました」。次第に継ぐ覚悟を固め、改めて店の現状を見直してみると、若い客が少ないという課題に気付いた。「お客様の年代によって好まれるものも違う。新しい商品も作っていかなくては、この先、上手に売れ続けることはできないと思って」。

店の裏路地には野良猫が多く、両親と食卓を囲む2階の部屋の窓からも、屋根を歩く白猫の姿をよく見かけた。「猫のまんじゅうは、どうやろうか」。そんなふとした家族の会話から、半年にわたる試作を経て、猫子まんじゅうが誕生。すると平成27年の発売以来、数々のメディアで紹介されてブームに。若い女性や外国人観光客が旅行土産に買い求め、通販でも右肩上がりで注文が伸びるヒット商品となった。

和菓子職人として現役で店の菓子作りを支える専太郎さんは言う。「伝統に根差した昔からの製法を大切にしています。でも、古い「ことが古臭い」になつたらあかんと思うんです」。

毎朝、数名の職人で500匹を一つひとつ、すべて手作りする猫子まんじゅう。秋篠宮様に献上された焼きんつばや、草まんじゅうといった昔から変わらぬ定番の和菓子とともにショーケースに並ぶそのまんじゅうは、伝統を重んじ、挑戦をいとわない老舗に福をもたらす、愛嬌たっぷりの招き猫なのだ。



①最近観光客が増加し、多い日には1日500本売れることもある。「父親に『いつかまた陽の目を見る』と言われていて。続けてきて良かった」と昭吾さん。価格は地元志向にと控えめだ。松浦軒本店のカステラ／480円（税込） ②昭吾さんの祖父の代に20mほど離れた場所から今の場所へと移った ③型の蓋に描かれた「MATSURA」の文字は焼き上がるとカステラの表面に刻印される ④写真左から昭吾さん、陽平さん、妻の和子さん。家族で店を守る

寛政8年創業

松浦軒本店

栄枯盛衰あつたけど
続けてきたから
今があるんじゃないかね。



住 恵那市岩村町本町3-246
営 8:30~19:30 休 無休
☎ 0573-43-2541
P 4台
http://matsuhon.enat.jp/



恵那ICから車を走らせること約20分。城下町の風情を残す岩村町に佇む『松浦軒本店』。店頭には羊羹やまんじゅうといった季節の和菓子とともに名物の「カステラ」が並ぶ。

江戸時代中期の寛政8年に創業。岩村藩の御殿医であった神谷雲沢が蘭学を学びに長崎へ赴いた際、オランダ人からカステラの製法も習得し帰藩。当時の店主にその作り方を伝授した。

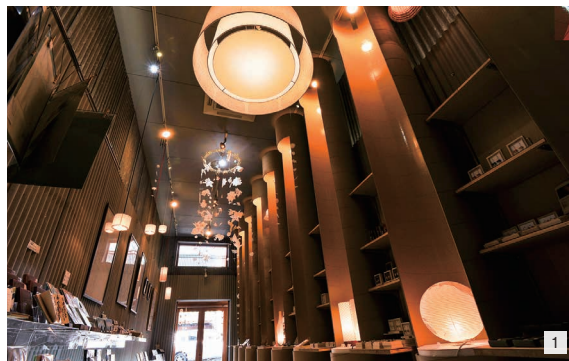
「カステラの味は変えるな」。代々製法とともに言い伝えられていることとす」と7代目の松浦昭吾さん。自身も43歳で跡を継いでからというものの、懸命にその味を守ってきた。カステラの材料は江戸時代と同じ砂糖、卵、小麦粉、蜂蜜のみ。「今主流になっている長崎カステラは、明治時代にこれに水飴を加えてしつとりさせた「アレンジ版」なんですよ」。一方で松浦軒本店のカステラは江戸時代から時間が止まっている。手順も変えていない。石臼を使用して材料を挽拌した、きめ細やかな生地を銅製の型に一つずつ流し込み、オーブンに入れ

る。甘い香りがふんわり漂うと、パンのようにふかふかとした食感で、素朴な甘さのカステラが焼き上がる。220年以上変わらない味だ。

長い歴史の中には存続が危ぶまれる時期もあった。大正から昭和にかけて博覧会で数々の賞を受賞し、分家を6店舗構えるなど最盛期を迎えた矢先、太平洋戦争が勃発。配給制度により材料が手に入らなくなり、一時は菓子作りができなくなったが、干し芋を粉にして煎餅を作り、店を守ったという。

「代々苦勞があつたと思うけど、ここまですべて続けてこられたのは、お店に来てくださるお客様ののおかげです」。カステラのほかに、「地元の和菓子屋」として、和菓子も作り続けてきた。毎年新作の和菓子も考案するのも、客に喜んでもらいたい一心から。

7年前からは息子の陽平さんが跡継ぎとして店に立つ。「最近特に頑張ってくれてるよ」と、安堵の表情で微笑む昭吾さん。7代に及ぶ思いが、また次の世代へと受け継がれていく。



①『カミノシゴト』には美濃和紙を使った製品が並ぶ ②4代目の家田学さん。海外の展示会にも積極的に出展。常に市場をリサーチし、商品を企画するアイデアマン ③着物アーティストの高橋理子さんがデザインし、美濃手漉き和紙工房「Corsoyard（コルソヤード）」が開発した折り紙専用紙を一つずつ手折りする。Craneイヤリング／8,000円（税抜） ④アクセサリや折り紙など、どの製品も漉いた職人の名前が分かるようになっている

新しいものと取り入れ
美濃和紙を次世代に。

明治22年創業 家田紙工

岐阜市今町3-6（P29地図D-2）
058-262-0520
<http://www.iedashikou.com/>

SHOP | カミノシゴト

美濃市相生町2249
金土日祝の10:00～17:00 ※変更の場合あり
0575-33-0621
<http://www.kaminoshigoto.com/>



美濃和紙の加工販売と和紙の企画製品の開発に従事する『家田紙工』。明治22年、初代の家田政吉さんが和紙の卸商として創業したのが始まりで、戦後は提灯用紙の絵付けを主とした摺り込み印刷にも着手。顔料で色を摺り込む職人技のほか、最新機械を駆使したスクリーン印刷などの加工技術も柔軟に取り入れつつ、和紙への印刷という特殊な技術を確立してきた。

「しかし、かつて障子や提灯など生活の至るところにあった和紙は他素材に置き換えられていき、新しい事業の開拓が必要でした」と、4代目の家田学さん。転機となったのは平成14年。岐阜県紙業連合会が「東京インターナショナル・

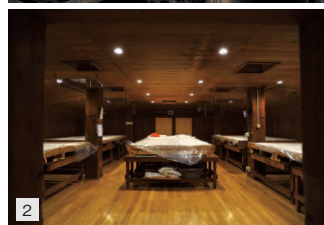
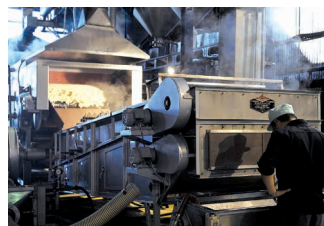
ギフト・ショー」に出展する際、声がかかった。消費者向けに最初に開発したのはインテリア用提灯。翌年には、和紙加工技術を活かした手漉き和紙とデザインとの融合をテーマに、新たな商品開発に乗り出した。市場を知見し、アイデアは家田さんが、デザインはグラフィックが得意なデザイナーが担当。名だたるイラストレーターやデザイナー、アーティストとともに、ステーションナリーやガラス窓用のデコレーション和紙など、和紙の温かさや趣を感じる身近な製品を生み出した。

5年前から運営する美濃市にある『カミノシゴト』では、実際に商品を購入することが出来る。透明感が魅力の水うちは、所属する和紙職人と製品開発を紙づくりから始め、雁皮紙と呼ばれる極薄の和紙を漉き、絵付けの技術と融合させた逸品。手折りのアクセサリは、日本でも限られた職人のみが漉くことのできる本美濃紙を使用。そのきめ細やかな紙質はシャープな線を表現できるため、緻密な折りが実現した。「和紙だからできること、という付加価値。オンリーワンのものづくりができるという、一つの答えでした」。

和紙を伝統工芸品として守るだけではなく、産業、そして生業として確立させることを目標に、新しい手法も取り入れて新たな価値を生み出す。その姿勢こそが、伝統と歴史を紡いでいく。



うちのみりんは伝統製法で、
すべて米から造られています。

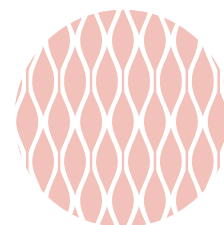


①中央が副社長を務める加藤祐基さん。160年以上続く老舗でありながら、驚くことに社員の平均年齢は40歳台。活気があり風通しの良い職場から、良品が生まれる ②麴を作る麴室。「麴は品質を決める要。だから麴づくりだけは必ず人の手によって、お米と対話しながら行います」 ③搾りたてのみりんはほぼ透明だが、熟成とともに琥珀色に変化する。福来純 伝統製法熟成本みりん 720ml／1,242円（税込）、長期熟成本みりん 720ml／2,700円（税込）

いるんです」と、5代目の加藤祐基さん。蒸したもち米に米麴と米焼酎を混ぜ、約90日間糖化させて手搾りした後、3年以上タンクで貯蔵熟成する伝統製法で造られるみりん。調理の隠し味に使えば、上品でまろやかな甘みや美しい照りつつや、深いコクが加わり、いつもの料理が格段に美味しくなる。さらに、グラスに注ぐと琥珀色に輝くこのみりんは、そのまま飲むこともできる。まろやかで甘い女性好みの味わいで、食前酒や寝酒にも。「牛乳割りやホットみりん、レモンもおすすめです。他にも僕たちが考えたみりん料理をウェブサイトで紹介しています。若い世代やより多くの方に、もっとみりんのことを知って、

使ってもらいたいです」。

みりんの代わりとして安価に販売されるみりん風調味料や発酵調味料は、伝統製法で造られたみりんとは原料や製法が全く異なる別物だ。しかし、それらの低価格商品に押され、一時期はみりんの売り上げが激減、厳しい時代が続いた。だが近年、料理研究家や多数のメディアが白扇酒造のみりんを絶賛、「飲めるみりん」と紹介したのをきっかけに評判となり、売り上げは順調に回復した。「最近は食が見直され、本物を求める志向があります。原料と製法にこだわってきたからこそ、うちのみりんも今の時代に合い、支持されるようになったんだと思います」。



江戸時代後期創業

白扇酒造

住 加茂郡川辺町中川辺28
営 9:00～17:15
休 無休 ※臨時休業あり
☎ 0574-53-2508
P 20台
<https://www.hakusenshuzou.jp/>



明治9年創業

山本佐太郎商店

業務用油脂卸として約500軒もの得意先を持ち、地域から厚い信頼を得る油卸問屋。平成24年に菓子事業部を立ち上げ、「大地のおやつ」シリーズを発売。平成28年には菓子事業部の拠点となる倉庫を新設。

📍 岐阜市松屋町17 (P29地図C-3)
🕒 9:00~18:00 📅 日曜・祝日
☎ 058-262-0432 📄 あり
<https://www.m-karintou.com/>



とを、父の姿から感じています。
山本 僕は学生の頃、親父は何を作っているんだろうって考えていました。初代は油を作っていたけど、今は問屋業になった。でも、何かを作ってくことが大事だと思つて。ある日ふと、「あ、親父が作ってたのは、人と人との信頼関係か」と分かりました。〃店を継

― 岐阜のまちと老舗のこれから
伊藤 老舗として続けていくためには何が大切でしょうか？
山本 まちは常に動いてて、それに合わせて商売の仕方も少しずつ変えていくことですね。

ぐつていうのは、お客様を継ぐってこと〃なんだなと。10年くらい経つてやっと気付きました。

店を継ぐ、っていうのは、お客様との信頼を継ぐということ。

は昔から同じなのかというところでもないんです。濃いめが良い時代があれば、優しい味が良い時代もある。時代や流行に合わせて変えていることもあります。変わったねと気付かれない、そんな塩梅を大切にしております。
山本 なるほど。老舗の風情というか、旅館ならではのほっとする感じはそういったところからきてるんでしょうね。

伊藤 私、この暖簾のバトンを渡すのは自分の子どもじゃないかもしれません。でも確実に、誰かに渡したい。その渡し方や渡す先は、間違えてはいけないと思つています。



山本佐太郎商店 4代目 山本 慎一郎 さん

140年以上続く油卸問屋の店主。柔軟な発想で新たに菓子事業部を立ち上げるなど、未来を見据えた経営に力を入れる。

伊藤 老舗だからずっとこのまま、というわけにはいかないですね。
山本 ええ。問屋業もただ仕入れて売っただけじゃだめで、何か新しい価値を発信してかなきゃいけない。そこで生まれたのが「大地のおやつ」シリーズです。和菓子職人の〃まっちゃん〃がくれたアイデアなんですけど、それで新たに菓子事業部を立ち上げました。
伊藤 今では全国的に知られる商品になりましたよね。私は、〃変わってなさそうで変わっている〃が一番大事だと思うんです。
山本 どういうことですか？
伊藤 実は、うちのお料理のだし

伊藤 ありがとうございます。今後は、何か目標はありますか？
山本 油問屋として、岐阜の食文化をしっかりと支えていきたいです。そのために、この土地らしさっていうのをずっと発信できれば。
伊藤 よくお客様が「岐阜にはこんなに良いものがあるのに、どうしてもっとアピールしないの」っておっしゃられるんです。食に限らず、まちも、地場産業も。
山本 ちゃんと良さを伝えられれば、岐阜はもつと盛り上がる。僕たちもお互いにできることがあるんじゃないでしょうか。
伊藤 ええ。山本さんみたいに新しいことに挑戦している方をどんどん巻き込んでいきたいです。そのためにまず、旅館が旗振り役として声をかけていこうと思います。
山本 僕には6歳と3歳の子どもがいて、次の世代のことも考え始めています。親父に継げと言われなかったように、僕も継げとは言わないかもしれないですけど。でも、やるべきことに注力して、次へ渡すための土台はしっかりと整えておきたいですね。
伊藤 私、この暖簾のバトンを渡すのは自分の子どもじゃないかもしれません。でも確実に、誰かに渡したい。その渡し方や渡す先は、間違えてはいけないと思つています。



十八楼 女将 伊藤 知子 さん

8代目・伊藤善男さんの長女として生まれ、平成15年に女将に就任。約300人の従業員をまとめ、時代に合ったおもてなしを届ける。

伊藤 直接、お父様から何か教わったことはありませんか。
山本 親父とは喧嘩ばかりだったんですよ（笑）。当時は若かったから、教えてもらうことを素直に聞けなかった。ただ一番覚えていたのは、一度もないんです。ただ、親父から商売の面白さとか、こうやったら儲かるんだよとか、そんな話を聞いて、なんとなく継ぐんだらうとは思ってたかな。
伊藤 実際に継ぐことになられたのはまだ若い時でしたよね。
山本 はい。僕が22歳の時に親父が亡くなって。食つてくためには目の前のことをやるしかない。その時ですね、覚悟したのは。
伊藤 直接、お父様から何か教わったことはありませんか。
山本 親父とは喧嘩ばかりだったんですよ（笑）。当時は若かったから、教えてもらうことを素直に聞けなかった。ただ一番覚えていたのは、一度もないんです。ただ、親父から商売の面白さとか、こうやったら儲かるんだよとか、そんな話を聞いて、なんとなく継ぐんだらうとは思ってたかな。
伊藤 実際に継ぐことになられたのはまだ若い時でしたよね。
山本 はい。僕が22歳の時に親父が亡くなって。食つてくためには目の前のことをやるしかない。その時ですね、覚悟したのは。

伊藤 今、尊敬できる方はいらっしゃいますか？
山本 もう、いっぱいいますよ。まちの人も、取引先の人も、知子さんも。僕にないものをたくさん持つてるじゃないですか。仕事を通じてそういう人たちに会えるっていうのは喜びです。
伊藤 私も父から特別に教えられたことはなくて。でも父を見てみると、やっぱり地域を大切にしていますね。「旅館は、地域の旗振り役でなければいけない」というこ

変わってなさそうで変わっている、その塩梅を大切にしたい。

― 先代からのバトンを受けて
山本 お久しぶりです。何度もお会いしたことがあるのに、ゆつくりお話しするのは初めてですね。
伊藤 本当ですね。本日はよろしくお願いたします。
山本 早速ですが、宿を継ぐことを決意されたのはいつですか。
伊藤 私は大学卒業後、スタッフとして十八楼で働いていたんです

が、当時付き合っていた主人が急に「会社を辞めてここで一緒に働く」と言い出しまして。そのときに初めて決意をしたといえますか、



腹をくくったといえますか。
山本 ご主人はなぜ、そう決断されたんですか？
伊藤 私と結婚するなら自分がここにいらなければいけないと思つたんでしょうか。誰かにそう言われたわけじゃないのですけれど（笑）。でも、主人が決断してくれたおかげで私も頑張つていこうと、この人と一緒にやっていこうと思いました。
山本 それまで継げと言われたことはなかった？
伊藤 ないですね。いつかお嫁に行つてここを離れるのかな、なんて思つておりました。

万延元年創業 十八楼

長良川の畔に建つ旅館。平成15年に観光ホテルから旅館へとコンセプトを一新、改装を経て現在の佇まいに。約120年前の土蔵を改装した浴場では、茶褐色の湯色特徴の「長良川温泉」が堪能できる。

📍 岐阜市湊町10 (P29地図D-1)
☎ 058-265-1551
📄 150台
<http://www.18rou.com/>

