



店舗風景

今月の夢追い人は、鹿江屋の竹田さんにお伺いしました。

大川市で和菓子を中心に製造販売をされている鹿江屋は、創業1949年。今年で72年目を迎えます。

「家族で経営しています。私と両親、それから妹。時には娘にも手伝ってもらっています」

では竹田さんが事業を継ぐきっかけは何だったのでしょうか。

「我が家には男兄弟がおらず、姉妹だけでしたので、長女である私がなんとなく継がないといけないのかなと、ほんやりとした覚悟がありました。もちろん他の職に就きたいと考えたこともありましたが、高校は進学校だったので、大学に進みたいという思いもあ

りました。ただ志望校の模試での判定が良くなって、現実を突きつけられた部分もあり、いざれ継ぐつもりならば回り道している場合ではないと考え、大阪の製菓専門学校へ進むことに決めました。専門学生時代は、普段はケーキなどを作り、週末に和菓子を作る日々を過ごしましたね。和菓子の本格的な修行は、大牟田の長崎屋で3年ほど行いました。修行中は、専門学校で何を学んできたのかとしごかれることも多くありましたね」

修行期間を含め、和菓子の道に進まれてから30年が経ったとお話された竹田さん。和菓子屋ならではの苦労などもあったそうです。

「朝早くから商品をならべて、一日中、途切れることなく商

鹿江屋 かのえや  
竹田 真紀子 さん

住所 大川市大字向島247613  
TEL 094418612592  
FAX 094418612592

## 愛される “おまんじゅう屋さん”に



OKAWA.KANOEYA

竹田 真紀子さん(左)  
風沙さん(右)





あまおうの入ったいちご大福（12月～3月まで）



つぶあんが特徴の桜もち

品を出し続けることが理想ではあります。大牟田から大川まで通っていることもあり、家事との両立がやはり一番苦勞しましたね。現在でも一緒に暮らしている義母には協力してもらっていますが、私と夫、どちらの両親も高齢になつてきたこともあり、なかなか仕事だけの時間というのがとれなくなっているなど感じます。父が体調を崩したときなどは、品数が大幅に減つてしまうこともあります。できる限り作ってはいませんが、売り切れてしまつてい

朝早くから商品を並べるために、仕込みなどに取り掛かる時間も早朝になるのでしようか。「両親が仕込みをしてください、可能な時は前日から準備をして帰ったり。できるだけ余裕を持って準備を行うようにしていますね。ただ忙しいときは、泊まり込みで作ることもあります。そういう時に義母に家事の協力してもらえているのは、すごくありがたいですね」

「先代からの味を変えないことはもちろんですが、良い材料が出れば良い材料にという改良だけはしています。使用する豆についてもそうですね。創業時は戦後で、甘ければよかったかもしれないですが、今はこの小豆が美味しいとか、どこの産のものが美味しいとか。そういう部分にもこだわるところにしています。例えば、いちご大福であれば、大川で採れたあまおうを使用していますね。それまた大川で採れただけでなく、朝採れのあまおうをお昼に出すこともあります。そういうこだわりのあるからか、いちご大福はあつという間に売り切れてしまう人気商品ですね。佐賀県から昇開橋を渡って大川に來られ

た観光客の方が、地元の方に『あそこのいちご大福はレアものだよ』と教わってくる方もいらつしやいます。そういうお客様の期待にも応えていきたいですね」

四季折々のお菓子も出されている鹿江屋。竹田さんがおすすめる、これからの季節の一品もお伺いしました。

「これから春にかけては、桜もちがおすすめでですね。一般的にはこしあんが多い桜もちですが、鹿江屋はつぶあんなのが特徴です。よく葉っぱも食べた方がいいのかと聞かれますが、味を含めた好みがありますので、お客様が食べたように食べていただくのが一番ですね」

現在は、SNSを利用してPRもされている鹿江屋。インスタグラムは、竹田さんの娘さんでもある風沙さんが運営されているとのこと。せっかくの機会なので、風沙さんにもお話を伺いました。「インスタグラムは現在、大川市以外のフォロワーも増えています。季節の商品や常時並んでいる商品を投稿していますね。みなさんに鹿江屋のことをより知っていただければ嬉しいですね」

現在、大学生の風沙さん。栄養士の資格取得のため、勉学に励まれているそうです。「働く母の姿を見て、やつぱり食に関する仕事に就きたいと思いました。大牟田から毎日大川へ通つて、大好きなまじゅうを作る仕事をして、それから家に戻つて家事をする母には感心していますし、尊敬もしています。祖父も高齢ではありますが、手作りにこだわりの持つて仕事をしている姿はかっこいいですね」

仕事に携わる中で嬉しいと思うことは何かと尋ねると、竹田さん、風沙さんのお二人とも、お客様の美味しいという声が一番嬉しいと答えられました。和菓子作りを誇りを持つていらつしやる竹田さん。そんな竹田さんの夢についても伺いました。

「地元の方はもちろん、遠方から大川に里帰りされる方にも立ち寄ってもらえるふるさとのような存在の店になりたいですね。鹿江屋のまじゅうを食べたら、大川に帰ってきたと感じてもらえる、そんなお店で在りたいですし、そういう味を作り続けたいです。それから和菓子職人というよりは、もっと身近に感じてもらえるようなおまんじゅう屋さんで在り続けたいですね」