



浪花屋本店 七代目  
ふるしやう  
古庄 さとこさん

誰からも愛される味にするために

うちの銅銭糖は、一度、途絶えてしまったことがあるんです。味は無くなって、浪花屋本店の味を知るお客さんはお店にいらっしやいます。お客さんの声を守るためにも、私の義理の母が六代目を継ぎました。義母は、お店の手伝いをしたことがあるくらいでレシピを正確に知っているわけではありませんでした。それでも記憶を頼りに、3カ月かけて銅銭糖の味を再現しました。今ではその味が浪花屋本店の味として残り続けています。私は、結婚後しばらくは会社で働いていたのですが義母が残した伝統を絶やしたくないという思いと、私の娘たちの面倒を見てくれた義母へ恩返しをしたいと思い、仕事を辞め、七代目になりました。できたての銅銭糖や文化をいろんな人たちにも知ってもらいたく、小学校での出前講座で実演したり、ホームページなどで銅銭糖の魅力を伝えたりと情報発信を行っています。また、若い人にも銅銭糖を食べてもらえるよう、銅銭糖のイメージを明るいものにするために店内の内装を変え、銅銭糖の包装のデザインを新しくしました。夢は、大津町の子どもたちが「銅銭糖は大津町のお菓子なんだよ」って言ってもらえるお菓子にするために味を守り続けることです。



高野屋菓舗 五代目  
たかの えいこ  
高野 英子 さん

伝統の味を守り続ける

大津町に生まれ、結婚を機に46年前から高野屋菓舗がある大津に住んでいます。夫の家は昔から銅銭糖を作っていました、私は別の仕事をしていたので、梱包などの製造以外の簡単なお手伝いをしていました。そして、35年前から銅銭糖の仕事に専念しています。結婚する以前は、家でお菓子を作ることさえほとんどしたことがなかったので、私がお菓子を作る仕事をするなんて思ってもいませんでした。うちは店頭で販売するか、郵送で販売しているので、規模はそれほど大きくありません。そのため、家族だけで手作業で銅銭糖を作っています。夫から引き継いだ銅銭糖ですが、今は息子も一緒に手伝ってくれています。銅銭糖は、作る日の気候の影響を大きく受けるので、水や粉の分量などの調整も難しく、また粉にもこだわっています。その感覚に慣れるのに5年はかかったと思います。製法自体は単純な作業ではあるのですが、奥が深いお菓子なんです。「高野屋さんの銅銭糖はおいしい」と電話で言われることがあるのですが、その言葉を言われるときが一番うれしいですね。昔の味を知る人たちがいつまでも高野屋の味を食べ続けてもらえるよう、味を守り続けることが私の使命ですね。



綿屋 四代目  
むとう やすし  
武藤 泰さん

銅銭糖を守るために新しい技術取り入れる

家で銅銭糖を作っていたので、生まれた頃から銅銭糖が身近にありました。物心つく頃には、私が家業を継ぐものだと、将来は銅銭糖を作るのだと、それが当たり前と思って育ってきました。以前は手作りで銅銭糖を作っていたのですが、綿屋の味を守るためにも大量生産ができる機械での製造に切り替えました。ただ、銅銭糖のできたてのしっとり感を無くさないように重要な部分は現在も手作業で行っています。私は大学卒業後、綿屋の別事業を担当していたので、本格的に銅銭糖を始めたのは40歳の頃でしたが、子どもの頃から手伝いをしてきたので銅銭糖の作り方は忘れていませんでした。父や祖父、先代がつかないできた味を守り続けることが私の使命だと思っています。後継者不足で、この先どうなるか分かりませんが、私が銅銭糖を作り続ける間は味を守っていきます。銅銭糖は固いお菓子と思われがちですが、本当は柔らかいお菓子なので、できたての銅銭糖を食べてもらえると嬉しいです。お店に見学に来た子どもたちが「おいしかった」と書いてくれた手紙は今でも宝物です。これからもいろんな人たちに銅銭糖を食べてもらえるようにこの味を守っていきます。



Interview



第三部  
プライド  
銅銭糖を守り続ける

町内で銅銭糖を作り続けている「浪花屋本店」「綿屋」「高野屋菓舗」の3店舗。同じ銅銭糖でも製法やこだわりはお店によって異なります。昔ながらの製法で職人の手で作る「浪花屋本店」「高野屋菓舗」、大量生産を武器に機械で作る「綿屋」。それぞれのお店で伝統菓子、銅銭糖を守り続ける人たちの思いを聞いてみました。

