

伝統の技を受け継ぎながら 新感覚のオリジナルをめざす 2代目菓子職人



おじゃまします

さかき新企業人インタビュー③

ときわのぶあき
常盤信彰プロフィール

紅谷和洋菓子舗店主

昭和45年京都市伏見区生まれ。高校卒業後、京都市内の和菓子店に就職。12年前、結婚を機に奥様の実家・紅谷和洋菓子舗の2代目を継ぐ。一家は先代ご夫妻、信彰さんご夫妻、小学生の1女1男の6人家族。趣味は「新作研究」。スポーツは仲間に誘われて始めたビーチボールバレーだが、「試合の後の飲み会」がメインとか。

勤めていた京都の和菓子店で知り合った奥様の実家に入り、菓子職人として再出発した信彰さん。京都時代は菓子づくりに携わることは多くなかったが、今は朝から晩まで工房にいらることが楽しくてしょうがないという。坂城にアイターンして12年。「ここは人と自然が素晴らしい」と充実の日々を満喫。創業40年の味を引き継ぎながら、「原点回帰」をモットーに菓子づくりに情熱を傾ける。

——紅谷洋菓子舗さんはお父様が始められたのですね。

「はい、創業40年です。幅広い和洋菓子をそろえ、当初から素材にこだわった菓子づくりを心がけてきました」

坂城にはアイターンで来られたとか？

「生まれは京都の伏見です。京都市内の栗菓子を扱う和菓子店に8年勤めました。職場で一緒だった妻との結婚を機に彼女の実家を継ぐことになり、本格的に菓子づくりを始めました。基礎は義父に学び、

その後は試行錯誤です。最近、ようやく自分なりの表現が出来るようになってきたかなと思います。まだまだ勉強中です」

——慣れない土地で、しかも菓子職人として一からのスタート。思い切ったことをされましたね。

「もともと好きな世界ですから。工房にこもって次はああしよう、こうしようと考えるのが好きなんです。それに、慣れない初めての土地とはいえ、坂城の方はとても親切で人柄もあつたかい。京都の実家は、近所の人の顔も分からないような生活でしたが、ここは隣近所はもちろん、違う業種の方々ともすぐに打ち解けることができました。それはうれしかったですね。それにこの自然は感動ものです。毎日山を見ながら仕事ができるなんて、夢にも思いませんでした」

は、安全で安心して食べていただけるよう材料にこだわりの使用です。それが創業以来の基本ですが、私はさらに、「原点回帰」を意識して仕事をしています」

——「原点回帰」とは？

「昔から馴染みのあるお菓子をもう一度見直してみようということ。定番ですが、素材や包装を変えたとまた違った新しいもの。生まれ変わったりします。から見つめ直したいですね。そのためには、技術に加え感性も磨かなければと思っています。外に出て刺激を受けることも大切で、妻とよくランチがてらウインドショッピングを楽しみますが、ショップのディスプレイから新しいアイデアが生まれることもあるんですよ、楽しかったですね。本当はハマりたいところですけどね……(笑)」

「菓子づくりで大切なこと