伝統を守る老舗の餅屋



株式会社　みなともち

花園４丁目に本店を置く「㈱みなともち」は、戦後まもなく創業した老舗の餅屋で、地元住民だけでなく、遠方から来店される方も多くいる人気のお店です。一昨年には小樽駅前の長崎屋内に支店をオープンし、より手軽にその味を楽しめるようになりました。

みなともちの歴史は、戦後の混乱期までさかのぼります。創業者である中山　忠氏は軍に所属しており、中国からの引き揚げにより小樽へ帰還しました。その後、軍の食料調達に携わっていた経験を活かし、米、小豆、砂糖を手に入れ、おはぎを作って販売したことが、お店の始まりでした。

当時は「中山菓子舗」の屋号で営業しており、おはぎなどの販売である程度の資金を蓄えると、臼と杵を購入し、「賃餅（ちんもち）」と呼ばれる出張餅つきを行うようになります。これにより、地域の餅屋としての地位を確立したことが、現在の「みなともち」へと繋がっています。

現社長の中山　豪氏は、市内の高校を卒業後、札幌市内の会社に就職し、結婚を機に一度小樽へと戻りますが、その後再度小樽を離れ、愛知県で15年以上働いていました。しかし２０１３年、２代目店主である父・忠俊氏の病をきっかけに小樽へと帰郷し、翌年、３代目としてお店を引き継ぎました。

○こだわりの原料が生み出すおいしさ

みなともちの人気は、初代から続く伝統的な製法と原料へのこだわりによって支えられています。切餅やお供え用の餅などは、添加物を使用していないだけでなく、加水をせず、蒸す際に出る蒸気と米の水分のみで搗き上げるため、素材本来の豊かな風味が感じられる商品へと仕上がります。「原料の味をいかに引き出すかにかかっている。原料の質を落とせば、お客さんはすぐに離れてしまう」と中山社長は語ります。昨年は米の価格が高騰し、仕入れ値にも大きな影響がありましたが、お店の味を維持し続けることを第一に考え、原料を変えずに営業を続けました。

原料の仕入は社長自身で行っており、特に重要なもち米は、信頼を寄せる地元の米屋を通じて仕入れています。以前は新潟県を中心に生産されている「こがねもち」などを使用していましたが、近年では、甘みや柔らかさに優れた北海道産の「きたゆきもち」に惹かれ、積極的に仕入れているといいます。もち米のほか、小豆なども北海道産を使用しており、中山社長は「北海道の企業として、道産食材は積極的に使用していきたい」と話し、産地だけにこだわるのではなく、原料の特徴を吟味し、商品ごとの魅力を最大限に引き出せるように工夫を重ねています。

みなともちでは、大福や切餅などの定番商品のほか、春の桜餅や秋のおはぎ、月見饅頭など、季節に応じた期間限定商品も販売しています。その中でも、社長おすすめの商品が「煮込み団子」です。みたらし団子とは違い、団子をたれで煮込んでいるのが特徴で、テレビ番組などでも取り上げられた大人気商品です。中山社長の提案により、従来の串刺しからパック詰めへと変えたことで、特製のたれをより味わいやすくなったことが、大ヒットのきっかけとなりました。さらに、たい焼きから着想を得た「くりーむ大福」や、ずんだ餡ときなこで作る「うぐいす大福」など、お客様の声や柔軟な発想を取り入れた新商品の開発にも意欲的に取り組んでいます。

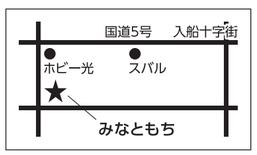
○伝統の味を未来へ

時代の変化とともに小樽市内の和菓子店や餅屋が減少しつつある中で、中山社長は「自分にしかできない作業もあり、後継者の育成には時間がかかるため、店の引き継ぎについては今から考え始めている。自分も父から受け継いだため、暖簾だけは守っていきたい」と話してくれました。その様子からは、経営者としての熱意と、職人としてのプライドが感じられました。

原料にこだわり、昔ながらの製法で一つ一つ丁寧に手作りされる伝統の味は、創業80年を迎えた今でも、多くの方に愛され続けています。小樽の歴史とともに歩んできた伝統の味を、ぜひ一度味わってみてください。



株式会社 みなともち
住所：小樽市花園４丁目10－13
TEL：0134-23-2555
定 休 日：日曜・祝日
（お盆・彼岸などは営業）
営業時間：8:30～17:00
（無くなり次第終了）



HP　Instagram





取材時には、定番商品に加え、期間限定商品の「くりーむ大福」が販売されていました。



本店の作業場で毎朝手作りしています。







店頭には、その日の朝の作りたてが並んでいます。赤飯は、小豆と甘納豆の２種類があります。