食べて「かさま」応援！

グルメ紀行

地産地消応援団の「笠間グルメイト」が、地産地消協力店をサポートします

今月の訪問先　松島製菓

◆写真左から　松島製菓　松島加代子さん、吉宏さん、生季（みき）さん、深谷由生子（ゆきこ）さん
笠間グルメイト　川上由美子さん、根本隆子さん

引き継がれていく老舗の味

今回伺ったのは、100年以上続く老舗和菓子屋「松島製菓」です。「笠間稲荷神社」から徒歩2分の場所にあります。

「初代は、鉄砲玉とよばれる飴を作る飴屋さんでした。2代目でカステラをはじめとした和菓子を作りはじめ、今の和菓子屋になりました」。そう語るのは、初代のひ孫にあたり、現在3代目店主を務める松島吉宏さん。現在もご家族で店を経営され、通年で味わえるさまざまな和菓子を製造・販売しています。品揃えの豊富さから、贈り物やお遣い物としての利用が多いといいます。

人気高まる「笠間の栗」商品

「地元の『笠間の栗』を使った商品開発にも力を入れています」と話す吉宏さん。栗の粒を栗あんで包み、さらに小豆そぼろあんで巻き上げた『栗木立ち（くりこだち）』を開発しました。徐々にこの商品が浸透していき、第二弾として『登り窯（のぼりがま）』を開発。大粒の栗の渋皮煮を栗あんとお餅で包み、さらにパイ生地で包んで焼き上げた香ばしいお菓子です。笠間は焼き物のまちでもあるので、この名前を付けたそうです。そして、第三弾として開発したのは『彩（あや）の栗』で、栗あんを包んだふんわりとした焼き菓子です。

「栗木立ち」を販売し始めた頃は、「笠間の栗」の知名度は高くありませんでしたが、「今では県外の方へのお土産に『笠間の栗』を使った商品を購入したいという声も多く、人気の高まりを感じています」とのこと。笠間の栗は原材料としての需要が高くなっていて、仕入れにも苦労されていると伺いました。

パッケージも可愛らしく、贈り物にもぴったりです。

店内には、さまざまなお菓子が並んでいて、目移りしてしまいます。

こだわりの自家製栗ペースト

こだわりは、収穫したての栗を加工した香りの良い自家製栗ペーストです。栗は知り合いの農家から仕入れ、家族総出で下処理を行います。栗の加工業者は、収穫時期になると寝ずに作業を行うと言われる程、鮮度と香りの良さには密接なつながりがあるそうです。

お菓子の美味しさに真摯に向き合う姿勢から、100年以上お店が続く理由を知ることができました。

お客さまに喜ばれる商品を

これから新しく取り組みたいことを伺うと、松島製菓の代表銘菓である「稲荷ゆべし」の新作を考えているとのこと。新商品開発時には、家族で案を出し合いながら作るそうで、お客さまが求めるお菓子を丁寧に製作される様子が伝わってきました。

Information　㈲松島製菓

笠間市笠間1335
TEL：0296-72-0101
ＨＰ：https://inariyubeshi.com
※笠間てくてく栗図鑑2021掲載店

取材を終えて

- 松島製菓のお菓子は、生活に潤いを与えるものとしてこれからもたくさんの人々に愛されていくと感じました。
- 素材の持つ良さを最大限に活かしたおいしいお菓子を食べてもらいたいという思いが伝わる取材となりました。

取材にご協力いただける地産地消協力店を随時募集しています　記事に関する問い合わせは農政課（内線527）へ