# コアコア新聞

コんなヒトにワクワク
アんなコトにドキドキ
コんなモノにソワソワ
アんなトコにゾロゾロ

菓子力

## 尾道お菓子 たつみや

広島県尾道市

# 地域で愛された味を移住者夫妻が甦らせた

**尾道で64年の歴史を刻んだ和菓子店「御菓子司 多津美家」が、昨年「尾道お菓子 たつみや」として新たな時を刻み始めた。その陰には、先代からバトンを受け継いだ一組の夫婦の存在があった。**

焼き菓子を詰めた「お菓子箱」は尾道の風景が描かれたポストカード付き。

歴史ある町並みで知られる広島県の尾道。駅から徒歩10分ほどの裏路地に「尾道お菓子 たつみや」はある。店内には、練り切り、大福、饅頭などの和菓子とともに、リングシュー、パイ、クッキーなどの洋菓子の姿が。定番から季節限定の商品まで、常時25種類ほどの和洋菓子が、使い込まれた木製のショーケースに並ぶ。

オープンは2017年（平成29）4月。実はその1年前まで、ここには別のお菓子屋があった。1952年（昭和27）に創業した老舗「御菓子司　多津美家」だ。64年間続いてきたお店をたたむと聞き、近所に住む町出博和さん、悦世さん夫妻が店舗と工房を借り受けることになった。

当初は、シェフ経験のある友人と3人で何か飲食店をやろうと考え、具体的には決めないまま改装作業を始めた。「でも途中で、友人がこの話から降りることになりました。頼れる助っ人を失った僕らは、恥ずかしい話ですが『そうだ、先代にお菓子作りを教えてもらって、そのままお菓子屋をやろう』と考えたんです」と博和さん。道具一式を譲り受け、先代の小林昭光さんの手ほどきを受けながら新生「たつみや」がスタートした。そして数カ月の準備期間を経て開店。

思いがけずお菓子作りの道に入った町出さん夫妻だが、そもそも博和さんが尾道に住んだのも偶然だった。博和さんは石川県金沢市出身。奈良の会社に勤めていたが、東広島への転勤を機に、25歳で尾道に移住した。「第一印象はローカルな町。都会より身の丈にあった暮らしができそうだなと思いました。それに当時、同世代の若者がお店をやっているのを見て、パワーを感じていました」

博和さんより先に広島市から移住し、地元のカフェに勤めていた悦世さんと出会い、結婚。NPO法人尾道空き家再生プロジェクトに関わるうち、自分も地域に貢献したいと思うようになり、会社を辞めた。こうしたいくつもの出会いに導かれ、地元で長年親しまれてきた味は受け継がれることになった。

営業日は、朝8時から昼まで生菓子を作り、午後からは焼きもの、翌日の仕込み、袋詰めと作業は続く。工房には先代の小林さんの姿もある。「先代はすごく物を大切にする人で、ボウルに残った材料を一滴残らず使い、そこら辺にある木片で棚も作ります。自分たちの世代にはない感覚を勉強させていただいています」と博和さん。受け継いでいるのは味だけではないようだ。

うれしかったのは、町の人に「復活させてくれてありがとう」と言われたこと。「地域の方や、尾道に来られた方に喜んでいただけるお菓子を作っていきたいです。老舗の味を大切にしながら、自分たちなりのお菓子作りをしたい」と語る博和さん。「尾道お菓子 たつみや」という新たな店名からは、そんな思いが伝わってくる。

（澁川祐子）

1「多津美家」時代から人気の自家製餡（あん）のどら焼き。甘さ控えめと評判。2 先代からの技を町出さん夫妻が受け継いだことにより練り切りなども健在。3 店内にはレトロな雰囲気が漂う。

先代の小林昭光さん（75歳・左）と現店主・町出博和さん（42歳・右）のツーショット。親子に間違えられることもあるとか。

取材協力・写真提供＝尾道お菓子 たつみや