



Profile

御菓子処 もみじや

明治4年創業。代々、和菓子の伝統を残しつつも、洋菓子やパンを取り入れるなどその時代のニーズにあったお菓子づくりをしてきた。5代目の岡澤孝治社長は、富岡商店街協同組合の理事長として「次の世代のために」と富岡商店街の活性化のため奮闘中だ。和菓子の伝統を伝えたいと、不定期に子ども向けの和菓子教室も行っている。



地域を大切に 地域資源を活かしたお菓子と 伝統の和菓子を次代へ伝える

「砂糖や粉などは、袋の隅々まで見て最後まで使い切ります。計量も丁寧に行っていますよ」と言う岡澤社長。京都の修行先の和菓子店で叩き込まれた、材料を無駄にせず最後まで使い切る精神は今も変わることはない。この思いを活かし、フードロス削減につながる、余ったパンを冷凍し、通常より安価で通信販売する取り組みも行っている。また、未来を担う子どもたちの応援するため、余ったパンを冷凍して、定期的に子ども食堂に提供している。この取り組みは、今後も続けていく。

また、休業中に県外で暮らしたことで、ふるさとの良さも再発見した。水と空気がきれいで食べ物も美味しい。そんな地域資源を活かして地元をPRするお菓子づくりがしたいと、地元のフルーツを使った大福や、地元で伝わる伝説や地名の名前がついたお菓子が店に並ぶ。

和菓子は、古来より慶事や仏事にはかかせないものだ。誰しも和菓子とともにさまざまな節目の行事で、自分が誰かに支えられて生きてきたことや、家族のぬくもりに気づき、感謝の思いを抱く。「それは、時代が変わっても忘れてはならないこと。時代に応じた菓子づくりも大切ですが、この伝統を次に繋いでいかないと」岡澤社長は、熱い思いを胸に、これからもお菓子をつくり続けていく。