



今月号では、JR四辻駅前に店を構え、60年以上にわたり「銭の菓子」や「益次郎饅頭」など、地元鑄銭司に因んだお菓子を作り続ける「銭の菓子本舗」を紹介します。銭の菓子本舗の和菓子づくり及び販売を担当しておられる大田直江さんにお話を伺いました。

銭の菓子本舗

主要事業 菓子製造・販売

所在地 山口市鑄銭司 5476-3
TEL: 083-986-2302 FAX: 083-986-2302

代表 小野 ハズ江

●会社沿革

昭和28年(1953) 「小野商店」を創業
昭和40年(1965) 四辻駅前に「銭の菓子本舗」を開店
平成元年(1989) 洋菓子専門店「ポム」を開店
平成23年(2011) 洋菓子専門店「ポム」を閉店



●会社概要

大阪や京都で菓子職人として修行した父が、昭和28年に現地で母と小さな菓子店を始めたのがそもその始まりです。創業当初は父が自転車で行商をして、鑄銭司から秋穂や大海まで行っていたそうです。商売を軌道に乗せ、山陽本線・四辻駅前に「銭の菓子本舗」を開店しました。支店もないのに、本舗と名付けたんですね(笑)。父と母は16才ほど年が離れていましたので、父が自分が亡くなくても母が食べていけるようにと、母に最中の作り方を伝授したそうです。職人らしい武骨な父でしたが、母に対する愛情だったのでしょうね。母は商売よりも歴史や和歌が好きでしたので、「鑄銭司を世に広めるような名物を作りたい」と思ったそうです。

山口市民の皆さまはご存じだと思いますが、鑄銭司地区には、平安時代から約200年にわたり貨幣の鑄造が行われた「周防鑄銭司跡」があります。「鑄銭司」という地名は、古代の錢貨を鑄造した周防鑄銭司が置かれたことに由来しています。発掘調査が行われた鑄銭司跡の遺跡は国の史跡に指定されています。また、明治維新で活躍した大村益次郎の生誕地でもあり、大村益次郎を祀った大村神社もあります。鑄銭司郷土館には「周防鑄銭司跡」から出土した遺物や様々な日本の貨幣、大村益次郎に関する資料が展示されていますので、是非一度見学にいらしてください。

このような鑄銭司の地域資源を生かしたいという母の信念のもと、夫婦で力を合わせて、古銭である和同開珎をかたどった最中「銭の菓子」や、大村家の家紋を焼き印にした「益次郎饅頭」を作ったそうです。半世紀以上経った現在でも、「銭の菓子」と「益次郎饅頭」は当店の看板商品です。



「銭の菓子本舗」へようこそ



2本のイブキが目印

●当社の特徴 ～ バラエティに富んだお菓子が所狭しと並ぶ楽しい店 ～

当店のお菓子はどれも優しくて素朴な味が評判で、鑄銭司に因んだ「銭の菓子」や「益次郎饅頭」がよく知られていると思いますが、実は「パイ饅頭」が当店の秘かなベストセラーなのです。巷では「パイマン」と呼ばれているようですが、パイ饅頭を密封包装したのが「楊貴妃の里」です。パイの中身はこし餡で、甘すぎない美味しさが人気です。宮崎にもパイ饅頭のファンがいらっしゃるの、ご注文いただく度に送っています。パイの真ん中の栗がアクセントで、菓子職人のこだわりがいっぱい詰まった「パイ饅頭」、是非一度ご賞味ください。



出来立てのパイ饅頭が届きました

また、和菓子だけでなく洋菓子も人気なんです。弟（小野卓也さん）が当店のパティシエです。大阪の「エーデルワイス」という老舗洋菓子店で修業して、洋菓子部門のコンテストで優勝したこともあります。かつては、JR山口線・上郷駅前の洋菓子専門店「ポム」というお店で、洋菓子を販売していました。「ポム」はフランス語でりんごのことです。りんごの看板を目印に、お得意様も大勢いらした人気店だったのですが、立ち退きになったため、閉店せざるを得ませんでした。



美味しそうなお菓子が所狭しと並んだ店内

現在は、「銭の菓子本舗」の一角に洋菓子コーナーをつくって、チョコレートケーキやチーズケーキ、モンブラン、フィナンシェ、チョコブッセなどを販売しています。「ポム」のりんごの看板も、「銭の菓子本舗」の店先に置いています。最近、この看板を目にしてご来店くださるお客様が増えました。「ポム」が好きだったお客様が、懐かしいお菓子と再会して、喜んでくださる姿を見ると嬉しいですね。“また「ポム」のケーキが食べられるなんて!!”と感動してくださる方もいらっしゃいますので、「ポム」の洋菓子が好きだった方、「銭の菓子本舗」まで足を延ばしていただければ幸いです、変わらぬ味を味わっていただけます。JR四辻駅を目指せば、お店の場所はすぐにわかりますので、是非お越しください。お待ちしております。

昨年度から商工会議所が実施されているチョコレートイベント「チョコフロールやまぐち」にも参加させていただいています。山口井筒屋で開催されたチョコレート物産イベントではチョコブッセを販売しました。また、パンフレットにはホルのチョコレートケーキを掲載しています。当店のチョコレートケーキの薔薇の装飾は、バタークリームではなくチョコレートなのが特徴です。チョコレートは固まるのが早いので、薔薇などの繊細な装飾を施すには、技術が必要なので難しいです。他店のパティシエの方に“自分の技量では無理”と言われたことがありまして、弟の菓子職人としての技術のすばらしさを改めて思い知らされました(笑)。



チョコレートケーキ

●今後の展開 ～ 地域の食材を使って地域を元気にしていきたい ～

和菓子は、父が遺したレシピに従ってつくっているのですが、既存の商品を大切にしつつ、新しい商品も開発していきたいと思っています。鑄銭司地区にはぶどう農園があるので、そこで採れたぶどうを使って「シャインマスカット大福」をつくりました。鑄銭司で葡萄酒をつくらうということになって、収穫のお手伝いに行ったのですが、その際にシャインマスカットをいただいたのがきっかけです。“大福になるのでは”とひらめいて、試しにつくってみたら、すごく美味しかったので、商品化しました。皮ごと食べられるマスカットの甘酸っぱさと白あんの甘さがよく合って、柔らかい求肥とぶどうの皮のシャリッと感が楽しめます。ぶどうが出回る夏秋限定の商品ですので、夏が来るのを楽しみにお待ちください。

当店には定休日がありません。世の中の「働き方改革」の流れに逆行しているかもしれませんが、1日休むということはないですね。よく人から元気だといわれますが、毎日お菓子をつくるのが健康の秘訣かもしれません。店先には、近所の方がつくられた野菜や花を置いているのですが、結構、ファンがついています。毎日訪ねてくださるお客様もいらっしゃいますので、お店が寄合所みたいになることもあります。でも、自分の家以外に気軽に行くところがあるというのは、幸せなことですね。また、ハロウィンやクリスマスには、地域の子供たちにお菓子を配ったり、イベントを仕掛けたりもしています。このようなイベントが子供たちの楽しい思い出になれば嬉しいですね。とにかく、両親の鑄銭司に対する郷土愛がものすごく強かったので、私たちもその精神を引き継いで、これからも、地域資源を生かしたお菓子をつくり続けて、鑄銭司地区を盛り上げていきたいです。そして、地域の人々が気軽に集まれる地元密着のお店として、地域の人に愛されるお菓子を通じて、より多くの人に鑄銭司のことを知っていただきたい——。それが私と弟の願いです。



ドーナツを作製中の大田直江さん



モンブランを作製中の小野卓也さん