

其の3

開店から早12年、 金沢で異彩を放つ スタイリッシュな和菓子たち

茶菓工房

たろう

「茶菓工房 たろう」弥生本店
所在地=石川県金沢市弥生2-9-15
☎076 (213) 7233
営業時間=9時~18時



店舗全景

はじめに

3店舗目のケースは、老舗の4代目が経営を明け渡して独立したケースである。「和菓子村上」(以下村上)は、金沢に本店を構え、伊豆直営店(熱海、湯河原、小田原)の他、関東や関西エリアでも展開している企業である。本誌では1989年(平成元年)6月号『製菓盛談』で村上良雄会長と良昭社長に当時の主筆・金子嘉正がインタビュー取材している。村上太郎さんは2000年に、当時30歳で社長に就任したが、

父良昭さんとの経営上の方向性の違いから2004年7月に「村上」を後にしている。現在地に自店「茶菓工房 たろう」を立ち上げたのはそれから7ヵ月後の2005年2月。妻と職人と自分、たった3人でのスタートだった。開店から12年余り、独自の発想でスタイリッシュな和菓子を発信して県内外にファンを増やしている「茶菓工房 たろう」その独立の軌跡である。



代表取締役
村上太郎氏

〈石川・金沢市〉

*その時、おはぎが食べたくて…

村上製菓所は明治44年に太郎さんの曾祖父が創業。太郎さんは3代目の長男として生まれ、和菓子が大好きな少年としてすくすく育った。高校までは関東で過ごし卒業後は、ポストンに5年間留学して経営学を学んでいる。

帰国した太郎さんは家業に就き、掃除に始まり、餡場や営業を経験。和菓子は根っからの職人であった祖父良雄さんが指南。良雄さんが作る草鞋(わらじ)のようなおはぎはテレビ金沢の目に留まることとなり、撮影に来た折り、インタビューした同テレビのアナウンサーが、それが縁で結ばれた太郎氏の奥様、道子さんである。

さて、その道子さんと2人の子どものともに「村上」を去ったが、菓子店に生まれたDNAか、本来和菓子が好きだった太郎氏さんはおはぎが恋しくて食べたくて…

再就職がままならないままアルバイトをしながら、家ではおはぎを作り始めた。使う道具はプロ仕様ではないが、「甘さ



▲常務取締役の村上道子さん。鬼川店の店長も務める

のキレ」を求めて試作に試作を重ねた。作るほどに「もう一度菓子屋をやりたい」という思いも募っていった。できたおはぎを大家さんに持参し、口を衝いて出たのが「やはり菓子屋をやりたい」という言葉だった。そんな太郎さ

んに、「ガレージだけど、いいですよ」と大家さんは現在の物件を貸してくれた(半年間家賃を無料に…)。さらに当面無料でいいという、寛容な計らいをしてくれる機械屋さんも現れた。おはぎをスーパリーに卸しながら、着々

と開店に向けて準備を進行していったのである。

2005年10月、ガレージを改装した3坪(現在は5坪)の店舗(売り場)「茶菓工房 たろう」がオープンした。



▲本店店内。間接照明が柔らかな陰影を作っている。シックな色使いだが、お客様をもてなす意味でのショーケースに対面した壁面には弁柄色を配している。5坪とはいえすっきりとモダン



▲「たろうのひとくちきんつば」と「たろうのしかくいもなか」のディスプレイ



▲壁側の棚に整然と収納された化粧箱たちの佇まいも美しい



▲ショーケースには定番のお菓子が威風堂々整列している



▲たろうの甘味「白玉ぜんざい」(330円/税抜)