



# すすめ!たかわん

発行日 : 2013年8月31日  
発行番号 : 4  
発行者 : NPO法人みたか都市観光協会  
お問合せ : 0422-40-5525  
URL : http://taka-1.mall.mitaka.ne.jp/

## ●『末廣屋喜一郎』の始まり

現在の和菓子屋の始まりは、先代が亡くなったあとお店を引き継いだことがきっかけでした。若い頃はやんちゃだったご主人ですが、幼いころから店の手伝いをしていたので、和菓子に対する熱意は先代に劣らぬものでした。その熱意は、今もお健在です。



## ●季節やシーンにあわせて

店内では四季折々で様々な和菓子を用意しています。この時期は、冷たい水ようかんを販売しています。みずみずしい濃厚な餡の甘さが口いっぱいに広がります。

また、末廣屋さんでは、子どもの満1歳のお祝いをする一升餅が人気です。一升餅とは、子どもが満1歳になったとき、このお餅を背負わせて、成長を祈願するというものです。



## ●みんなの希望を叶える和菓子屋さん

ある時、「うちの子どもは小麦粉アレルギーで、小麦粉で作られた和菓子が食べられない」というご相談を受けました。そこで、代わりに米粉でお作りすることもできますよ、とお伝えしたそうです。他にも、昭島市にまでお祝いのお餅をお届けしたこともあるそうです。お客さんの要望に合わせて、自慢の和菓子を作る、それが末廣屋喜一郎さんのやり方です。



## ●人とのつながり

末廣屋さんには、年代を問わず様々な人が来ます。

ある時は、東北の中学生が「日本一の和菓子屋を見つける」と言ってインターネットで見つけた末廣屋さんを訪れたり、小学生がお店を取材しに来たり、遠くは山梨や千葉からのお客さんもいらっしゃるそうです。

また、ご自身が和菓子の作り方を教えに行くこともあります。そんな時、「人に何かを教えるのは楽しい」とご主人は話します。高校を卒業した頃に、和菓子屋を継ぎましたが、もし他に道があれば、実は教員になりたかったそうです。

以前、中学生向けに上生菓子の教室を開き、お菓子づくりの楽しさと、大変さを教えたことがあるそうです。ご主人は「子どもたちは素直に吸収してくれて嬉しい」と言います。

お店でお菓子を販売するだけでなく、お菓子教室を開いたり、料理本にも載せたりする理由はなぜでしょうか？その理由は、ご主人が次の世代にこめる思いにありました。「興味を持ってくれるだけでも良い。いつか自分が大人になった時に『ああ、あの時おじさんに教わったな』と思って自分の子どもに自分で作ったお菓子を食べさせてやって欲しい。それが一番安心できるお菓子だから」と真剣に話します。



終始笑いを交えながら楽しくお話しして下さったご主人。

和菓子には優しさや熱い思いが込められているんですね。ご主人の指を触らせていただいた時はびっくりしました！どら焼きを片手に井の頭公園へ行くのも良いかもしれません。(わんこ)

## 末廣屋喜一郎

### 井の頭どら焼き / 極上末喜どら焼き

#### 『井の頭どら焼き / 極上末喜どら焼き』とは？

地元三鷹産の地鳥卵をふんだんに使い、国内産の小麦粉を使用した上質な皮。そして、上質なガラメ糖を使用して、北海道産の柔らかい小豆を一晩蜜漬けして練り上げた「煮崩し餡」。これらを合わせた贅沢な逸品が、末廣屋喜一郎さんの「井の頭どら焼き」です。



また、「極上末喜どら焼き」は、素材に丹波産の大納言と、最高級の氷砂糖を使い、立派な焼印が押されています。

都内で有名な食通にも認められたこの味は、老若男女が「美味しい！」と認める、今では数少ない完全手作りです。

#### 美味しさの秘訣

末廣屋さんのどら焼きは、なぜこんなに美味しいのでしょうか？その理由はこだわりの“完全手作り”にあります。「本当は機械にしたいんだよ。でもスペースがないからさ」と笑いを交えて話すご主人。250℃前後の銅板で焼き上げる生地は、1枚1枚丁寧に手焼きされています。



だから、ご主人の指先はやけどでカチカチに…。それでも丹精こめて作る末廣屋さんのどら焼きは、百貨店も仕入れる本物のどら焼きです。陽気で話し上手なご主人は「口で冗談は言えても、行動で冗談は言えない」と、お菓子づくりにこだわりが見えます。

## 末廣屋喜一郎のどら焼きのはじまり

当初は「誰も作っていないようなお菓子を作りたい」と言うご主人。当時、三鷹市ではキウイと銀杏の宣伝に力を入れていたこともあり、末廣屋さんが作ったものはキウイ餡を使ったお菓子でした。

しかしある時、有名な食通の方に、『日本で誰も作っていないようなお菓子を宣伝しても、他と比較できないものを、美味しいよと言っても仕方がない。それよりも、どこでも作っているお菓子だけど、周りのお菓子屋さんには負けない美味しいお菓子を作らなければならない』と言われたそうです。そして、キウイ餡ではなく、もともと作っているいくつかのお菓子を食通の方に評価して頂いたところ、このどら焼きであれば都内で3本の指に入ると太鼓判を押されました。

その後、改良に改良を重ねて、今のどら焼きが完成しました。

#### 末廣屋喜一郎に聞く～ TAKA-1 に選ばれて～

「他業種の方との交流が増えて面白い」—TAKA-1 に選ばれたことで、地域のお祭りにも出店するご主人。地域の方との交流もさらに広がったようです。奥様と二人三脚で絶品のどら焼きを広めています。



TAKA-1 (タカワン) は、市内の魅力的な商品を TAKA-1 として認定することで、多くの人たちにその良さを知ってもらい、三鷹市を代表するブランドとして育てていこう！そんな思いで始めた事業です。NPO法人みたか都市観光協会、(株)まちづくり三鷹、三鷹商工会をはじめ、市内の様々な団体が協力して実

施しています。平成24年度は「おみやげ部門」として15商品を認定しました。この情報紙「すすめ!たかわん」では、毎回1つずつ、認定品の魅力や、作っている方々の熱い思いを、みなさんにお伝えしてまいります。