

「叶匠壽庵」

自然と向き合う菓子づくり

「叶匠壽庵」は、1958年に大津市長等で創業しました。

やがて全国各地に販路を拡大していき、多くの人に親しまれる菓舗へと成長します。

およそ40年前には、大津市大石龍門の丘陵地を開墾して「寿長生の郷」としました。

豊かな自然の中で、いまでも丁寧に菓子をづくり続けています。



約6万3千坪もの広さを誇る「寿長生の郷」。敷地内では、梅やユズ、花山椒のほか、ミツバツツジ、桜、ハスなどが育てられ、季節ごとに異なる風景を見られます



代表銘菓「あも」。年間およそ100万本生産されています



「あも」誕生50周年を記念し、期間限定でこしあんが販売されています(4月中旬までを予定)

和菓子へ注ぐ熱き思いが 代表銘菓を生み出す

昭和中期に生まれ、大津に根差して三代続く「叶匠壽庵」。創業したのは、初代・芝田清次さんでしたが、もとは公務員として働いていましたが、39歳の時に「こだわりの材料で和菓子をつくりたい」と一念発起し、菓子づくりの世界へと足を踏み入れます。菓舗としての地盤を固めていくなか、和菓子に使う小豆の味をより楽しみたいと考案したのが、今や同店の代表銘菓となった「あも」でした。

「あも」とは、宮仕えの上級女官が用いる女房言葉で「餅」を意味します。羽二重餅(きつね)を、丹波大納言小豆と特注の糸寒天を混ぜ合わせた粒餡で包んだ逸品で

ンサートを開いたり例年、人気を集めています。

自然の恩恵に感謝しながら菓子づくりを続ける「叶匠壽庵」では、SDGs(持続可能な開発目標)に関する宣言を掲げて取り組んでいます。例えば、製造工程で使う水は山の谷水を採用し、工場排水は一定以上きれいにしてから流します。また、こし餡づくりの際に出る小豆の皮は、脱水・発酵させた後、おがくずや飼育しているヤギのふんと混ぜて堆肥にし、農作物を育てるために利用します。里山で出た間伐材は焼いて木炭にし、いろいろや茶室の場で活用しています。

「食、地域、人材、環境の各観点から、持続可能な社会の実現に向けて努力していきます」と、現代表取締役社長で三代目の芝田冬樹さんは先を見据えます。

味わい、ほっとする 心躍る菓子を展開

「あも」や最中、どら焼きなど、多種多様な菓子をつくり続けてき



発酵させた小豆の皮。これから堆肥に生まれ変わります



ベテラン職人の手により、じっくりと小豆が炊かれています

自然にあふれる里山に 「寿長生の郷」をオープン

1982年から代表取締役社長に就任した二代目・芝田清邦さんは、先代の思いを引き継ぎながらも、さらに一歩踏み込んだ菓子づくりをしようと決意します。菓子の原料の一部に使う梅やユズを自分たちで栽培するため、大津市大石龍門の丘陵地を開墾して「寿長生の郷」を築きました。

「寿長生の郷」で現在育てている梅の木は、9品種およそ1000本。うち約700本が城州白という食用加工に適した品種です。開花が始まる2月下旬から3月上旬には「花の宴 梅まつり」を開催します。梅の菓子やジュースなどを販売したり、ゲストを招いてコ

た「叶匠壽庵」は、新商品開発にも力を入れています。

本誌の表紙を飾る「心よせ結」は、草花や生き物をフルカラー印刷した最中種に、抹茶・きな粉のチョコレートを挟んで味わう菓子で、目でも舌でも楽しめる人気を博しています。期間限定(2月中旬まで)販売のため、購入したい人はお早めに。

昨年デビュー25周年を迎えた「IM.Revolution(西川貴教さんのソロプロジェクト)とのコラボレーション和菓子「西川餅」も見です。白(粒餡)、ヨモギ(こし餡)、金(こし餡)の3種類を取りそろえています。

「今後も失敗を恐れずに、社員みんなでアイデアを出し合いながら、良い原料や趣のある菓子をつくっていきます」と意気込む冬樹さん。「全国にある「叶匠壽庵」店舗のほか、四季折々の景観を堪能できる「寿長生の郷」にも、ぜひ足を運んでいただきたいです。非日常の空間で英気を養えますよ」とほほ笑みます。



株式会社 叶匠壽庵
代表取締役社長
芝田冬樹さん



梅の実を餅で包んだ「梅大福」。梅まつりでしか味わうことができません



過去に開催された「花の宴 梅まつり」の様子。一年を通して、自然に親しむイベントを行っており、「どうもるこしまつり」や「夏の里山生き物観察ツアー」、「秋の収穫まつり」などがあります

寿長生の郷

「寿長生の郷」の広大な敷地には、食事処「梅窓庵」や、ベーカリー&カフェ「野坐」、茶室、菓子売り場、陶房「十〇地」など、魅力的なスポットがたくさんあります。

また、梅やユズ、花山椒などが育てられており、菓子の原料に使われるほか、イベント開催時には、来場者向けに収穫体験が行われることも。子どもも楽しめて、大人もほっとできる、そんな癒やしの空間です。

information

寿長生の郷

所在地/大津市大石龍門4-2-1

問い合わせ/077-546-3131
(10時~17時、水曜日休み)

【叶匠壽庵】<https://kanou.com/>

1/甘味も提供する食事処「梅窓庵」。窓からは梅林を眺めることができます 2/ベーカリー&カフェ「野坐」。1階はベーカリーで、毎日パンを焼き上げています。2階はカフェになっており、サイフォンで淹れるコーヒーとデザートなどが楽しめる大好評です

information

城州白の花が見ごろを迎えます。

花の宴 梅まつり2022

2月23日~3月13日
「寿長生の郷」にて開催予定

菓子の原料に使われる梅(城州白)の実を丸ごと一つ入れた「梅大福」、限定の食事やパンなどを販売。また、地域住民と制作した「ふるさと絵屏風」の公開や、江州音頭を披露するなどのスケジュールになっています。

※今後の新型コロナウイルス感染拡大の状況により、開催内容を変更する場合があります。