

春を彩る老舗の和菓子

お菓子処まんばや

ショーケースを彩る桃色や鶯色、菜の花色の和菓子たち。春や桜をモチーフにした華やかな和菓子は見て楽しい、食べておいしい！

老舗の味で春の訪れを感じてみて。

伝統にあぐらをかかず日々探究を続ける

「和菓子は人の一生と関わりがあります。節句や祝いの席など、節目の行事に和菓子が添えられてきました」と話すのは「お菓子処まんばや」の五代目店主で和菓子職人の鶴本豊樹さん。「まんばや」の創業は明治10年。白壁土蔵群にほど近い明治町の一角にあり、茶人や地元の人たちに古くから愛されている老舗和菓子店だ。

店の名物は、創業時から代々つくり続けているという焼菓子「志ば栗」。倉吉の茶人のすすめで誕生し、栗をかたどった薄皮の中には、上品な甘さの白あんがぎゅっしりと詰まっている。店では他に、季節の上



修業先から帰ってきたばかりの鶴本さん。祖母とともに仕事をしつつ、まんばや伝統の技を学んでいった

生菓子や羊羹、干菓子などを一つひとつ手仕事でつくっている。こだわりの、シンプルな材料を使い、見た目に美しく、食べておいしいものをつくること。

桜餅や春をイメージした和菓子が華やか！甘さは控えめで素材の風味を楽しめる。日本茶だけでなくコーヒーや紅茶にもおすすめ



「添加物や香料は極力使わず、砂糖や小豆、小麦粉などの粉類やお芋など、シンプルな材料でつくっています。仕込みの塩梅で変化する餡のくちどけや、材料の風味を楽しんでもらえればうれしいです」

鶴本さんは毎月大阪まで通い、勉強会に参加している。現在は新型コロナウイルスの影響で一時的に休業しているが、毎回早朝の特急に乗って早めに会場に行き、最前列で若い職人たちと肩を並べてきた。「他の職人さんの手仕事を見るのが好きなので一番前で見たいのです。普段は一人でつくっているのが若い人たちと話すのも刺激になりますね！」と生き生きと語る。

地元の愛情に込めて和菓子をつくる

地元の人たちは鶴本さんを「まんばやさん」と呼び、鶴本さんも店の名で呼ばれることを「店が愛されている証拠」と喜ぶ。地元の人たちの愛情を特に実感したのは14年前、店が火災に遭い、建て替えを余儀なくされたときのこと。「平成元年に古くなった店を建て替えていたので、

あの時は家族で落ち込みました。でも『また、まんばやさんのおいしい和菓子を食べさせてくださいね。待っています』というたぐさの温かい声が届きになり、もう一度がんばることができました。向かいの旅館や子どもの小学校の保護者たちなど、地域の人たちからさまざまな形で支援の手が差し伸べられ、つながりを強く感じた。現在はコロナ禍で市内の観光客が減り、売り上げにも大きく影響しているが、「通い続けてくださる地元の人のために店は閉められません」と優しく笑う。



彩り豊かな練りきりは、鶴本さんの経験豊かな手仕事でつくられていく。まるで手のひらから一輪の花が咲くようだ

つた。「若い人たちに『和菓子っていいですね』と言ってもらえてうれしく思います。もっとたくさんの人に和菓子の文化を知ってもらえるように発信していきたい」と鶴本さん。昨年からは昭和町のカフェにもオリジナルの和菓子を提供し、若い女性たちから「かわいくておいしい」と好評。鶴本さんも「若い女性の視点を教えてもらえて勉強になります」と創作意欲を刺激されている。

店の代々の家訓は「店を大きくしたり、支店を出したりしなくていい。細々でいいので長く続けていく」。鶴本さんは店を継ぎ、たくさんの人とつながることができて本当に良かったと清々しく笑う。「和菓子は日本の伝統行事と深く関わっています。和菓子を通して季節や伝統を楽しん



昨年には店内の内装を模様替え。ショーケースの和菓子が主役になるような空間へと進化した



日持ちする「志ば栗」はお土産にも人気。現在はまんばや店舗のみで販売中。抹茶や番茶、お酒との相性も良いと評判

鶴本さんの地元への思いは強く、活性化をめざして商工会や市の取り組みにも積極的に参加している。和菓子づくりの講習会や「倉吉ひなビタ♪応援団」に加わったことで新たな交流が生まれ、男女問わず若い世代にも客層が広が



五代目 鶴本豊樹さん

東京の製菓学校を卒業後、赤坂の老舗和菓子屋「塩野」での修業を経て店を継いだ。新しい視点や時代のニーズも受け入れながら、和菓子の伝統を大切にしている