



「巻頭特集」
変わらぬ味と歴史を感じる
手焼きのお菓子

元祖！知立のあんまき

小松屋本家

知立の名物、あんまき。明治時代に誕生し、昭和から平成と多くの人に親しまれてきた。機械で大量生産する店があるなか、元祖あんまきの小松屋本家は手焼きと伝統の味を守り抜く。創業から変わらぬ熱意と、時代の移り変わりを5代目の店主に尋ねる。

1. 小松屋の印のほか、知立のキャラクター「ちりゅっぴ」の印もある。持ち込みの焼印を押すサービスもある
2. 店内では店主があんまきを焼く様子を間近で見ることが出来る
3. 皮を伸ばす工程は最も重要。焦がさないよう、ふっくらとさせるには絶妙なあんばいが大事
4. たっぷりと詰まったあんが人気。白黒ともに甘さ控えめで、ペロリと食べられる



添加物を極力入れず、一本ずつ丁寧に、なおかつ焦がさないよう素早く焼き上げる。「工程とレシピは、あんを入れ始めた頃から変わっていません。余計なものを入れないのが大事なところですよ」と神谷さん。現在は

白あん（こしあん）と黒あん（つぶあん）を提供。味に自信があるからこそ昔ながらの製法を守る。

「手焼きなので何種類も用意できませんが、近年では黒あんを冷やして固める『あんまきアイス』や、マーガリンをつけて食べるといった新たな楽しみ方もお客さんに提案しています。あんまきアイスは、あんこがちよつと溶けて柔らかくなつたくらいが食べ頃」。シンプルだからこそ、一工夫した食べ方もピッタリくる。

**時代の変遷と故郷への愛着
変わらぬ親しまれる味わい**

昭和時代には10数軒があんまきの店として営業していたが、現在は小松屋本家を含め2、3軒に減少。一時

は大通りへ出ようとも思つたと神谷さんは話すが、地域への愛着と先代への敬意から創業以来の地を守り続けている。

昭和の頃と比べ、最も変化したのは客層だという。以前は地域住民が中心であった。しかし近年は、インターネットの情報をもとに元祖の味を求めて各地からも客が訪れる。「何でもインターネットの時代なんです。驚きます」と笑顔をみせる神谷さん。時代の移り変わりにより、知立の名物は全国へと広く知られるようになった。

また、旧東海道を歩いてめぐると、アリの参加者も頻りに足を運び、中年を中心とした幅広い世代が出来たての味を楽しんでいる。少しレトロな店内から旧街道を眺めれば、人々が行き交った往時の様子が浮かび、ゆつくりとした時の流れを感じさせる。

**次世代へ受け継ぐ
5代目としての強い信念**

先代である父親の没後、正式に5代目となった神谷さん。店主としては10年ほどだが、あんまきとの付き合いは子どもの頃からだ。

店に出す商品を焼いたのは25歳の時。まもなく35年目を迎える。他店での修業経験はなく、師匠である父親の背中を見て学んだ。「特に何か

**今年で129年を迎える元祖
素材を生かす丁寧な製法**

名鉄知立駅から歩いて約10分。知立古城址脇の旧東海道沿いに佇む、こぢんまりとした店があんまきの元祖小松屋本家である。創業は江戸時代で、もとは街道を往来する旅人や近隣の寺社へ参詣する人々の茶店として繁盛していた。



創業から変わらぬ場所を営む。地域ではお馴染みのあんまき店

を教わったとか、厳しく仕込まれたのではなく、見よう見まね。子どもの時から始めて、気が付いたら父と共に焼いていたという感じだね」と目を細める。

もし店を継がなかったら、教師を目指していたと神谷さんは続ける。しかし、ふとあんまきを見つめると「それでもやっぱり自分にはこれかな」と伝統を守る信念に裏打ちされた職人の顔になった。

6代目は婿の水光電太さんが継ぐ予定。伝統の製法を伝えるため、現在、共にあんまきを焼いている。「私、師匠としてはそんなに厳しくないよ」とうれしそうに笑う。

あんまきを口に運べば、もっちりとした生地が柔らかさと、あんこの控えめな甘さが広がる。素材な味わいのなかに、優しさと130年の伝統を守る心意気を感じた。

東海道はまだまだ交通の主流で多くの人が行き交っていた。先代が普段から出していた焼き菓子の二つ折り（皮）にあんを包んでみたところ、評判となる。これが知立名物「あんまき」の始まり。以来130年、ほぼ不変の製法を貫いている。「基本的に製法は変わっていません。だって変えようがないもの」と話すのは、5代目店主の神谷潤さん。

小麦粉や小豆など国産の原材料に

5代目
神谷潤さん
昔ながらの味わいと、添加物を極力入れない伝統の製法を今後も守りたいと力を込める



あんまきは店内で食べられるほか、持ち帰りも可能。1個170円～

柔らかい生地はすぐに焦げてしまうため、丁寧かつ素早くあんを巻く必要がある。ふわふわでもっちりとした生地に仕上げるのは職人技

子どもの時から始まって、気が付いたら父と共に焼いていたという感じだね

information
小松屋本家
知立市西町西83
営業：8:15～20:00
定休：火曜日
TEL 0566-81-0239