



だるま屋3代目 野添豊治さん 父・孝さんを手伝うことはあったものの、継ぐ意志はあまりなかったという。孝さんの体に病が見つかったのを機に「父の創った味を大切にしたい」と事業の継承を決めた



「巻頭特集」だるま屋のかたパン

変わらぬ味が魅力の敦賀名物

長年愛されてきた敦賀名物「かたパン」。独特の食感とほのかな甘みは、30年以上もの試行錯誤の末にたどり着いた味だ。3代目の野添豊治さんは、父の製法と技術を受け継ぎ、地元の人々に愛される味を守り続けている。



敦賀名物「かたパン」。包装まですべて「だるま屋」で行う。平成25年に商標登録をした



弁天岩の焼き印を施した「マーガリン入かたパン」と、それにピーナッツをトッピングした「ピーナッツ入かたパン」。通常のものより少し固さを抑えている



information

だるま屋
敦賀市金山72-11
TEL 0770-22-5541
※商品には限りがあります

30年以上試行錯誤を続け 生まれた地域の味

緑の地に、歴史を感じさせる「かたパン」の赤い文字。素朴なパッケージを見かけるたび、固い食感と、口の中に広がる優しい甘さを思い出す人も多いだろう。「かたパン」は、敦賀市金山の「だるま屋」が、昭和22年の創業から一枚を手焼きしてきた。手で小さく割って、口の中で溶かすように食べる。「濃いお茶と一緒に食べると、より甘さを感じられるのでおすすめです」と話すのは、3代目の野添豊治さん。以前は会社勤めだったが、2代目である父・孝さんの下で修業した後に「だるま屋」を継いだ。

創業当時の「だるま屋」は、万屋として多様な商売を手がけていた。なかでも「かたパン」は、かさはらず長持ちするため、保存食として販売していたという。

取り扱い商品を絞り、孝さんの代で「かたパン」専業になった。孝さんは、30年以上かけて配合や焼き加減を研究し、現在の味を生み出した。ブレインの「かたパン」だけでなく、



材料を混ぜて練り上げる。簡単に見えて、熟練の技術が必要な作業だ



「かたパン」用に加工した製麺機で生地を均等に延ばす



延ばした生地を丸型に切り抜き、焼く前に打ち粉を払う



鉄板焼き機は70年以上前の製品であるため、修理には大変な手間がかかる。現在は、精度を落とさずに軽量化した鉄板焼き機を開発中だという



焼いてすぐは柔らかいが、約5分で冷えて固くなる

校の児童が「町たんけん」の一環として見学に訪れる。児童は手焼き体験や、焼き立ての「かたパン」を試食する。豊治さんは「みんないろいろな質問を持ってきてくれるので、大変だけれど楽しいです」と笑顔だ。店内には、児童から送られた手紙が飾られていた。飾り切れない分は、ていねいにファイリングして引き出しにしまっている。

土産店などでも販売されている「かたパン」だが、「だるま屋」で直接購入する客も少なくない。毎年友人への土産にしている人、旅行中に看板をみつけてふらりと立ち寄る観光客。

最近では、結婚式前日に訪れた男性もいた。「学生時代、家族からの仕送りにあった『かたパン』を、友人とよく食べていました。懐かしくなって、参列してくれる友人に渡そうと買いに来ました」。そんな言葉をかけられた豊治さんは、「日頃の疲れが吹き飛びました」と振り返る。

公式のウェブサイトはないものの、口コミサイトやブログで紹介された影響から、徐々にファンの輪が広がっている。しかし、販路の拡大は考えていない。機械化や、人手を増やしての大量生産は難しく、これまで守り続けてきた味が変わっては意味がない、という考えからだ。

「今のお客さんを大切に、このまま続けていきたいです」と豊治さん。県道225号沿いにたたずむ店舗からは、地元民に郷愁を覚えさせる「かたパン」の香ばしいにおいが今日も漂う。

次に、冷ましたシロップと小麦粉を練り上げれば、生地が完成する。水分をとばしながら練るには、熟練の技が必要だ。練り終えたばかりの生地は餅のような柔らかさだが、1〜2日冷蔵庫で寝かせると、全体がなじんで引き締まる。寝かせる時間は、生地の状態や気候によって調整する。

練り上げの次は、生地を延ばし、丸く型抜きする。生地を薄く延ばすには、「かたパン」用に改造した製麺機を使う。延びた生地を丸型に切り抜いて打ち粉を払うと、最後はいよいよ仕上げの焼きだ。



栗野小学校の児童による「町たんけん」の様子

手焼きに使う鉄板焼き機も特注品。鉄板焼き機に生地を並べると、青のりをかけて挟み焼きにする。焼き上げまでの時間はおよそ5分だが、置く場所によって焼き具合に差が出るので、頻繁に並び替える。タイマーは使わない。豊治さんは、型抜きの作業と並行して、長年の経験から生地を返すタイミングを判断している。

「香ばしい焼き目が『かたパン』の売りですが、本当に焦がしてしまつては商品にならない。難しい作業です」と語る豊治さんだが、迷いのない手つきで次々と焼き上げていく。

「かたパン」のシンプルながらも奥深い味わいは、孝さんの試行錯誤から生まれ、豊治さんの技術によって守られている。

客との交流を原動力に 敦賀名物をつくり続ける

「だるま屋」には毎年、栗野小学

いつもの香り、いつもの味。
商品に負けない固い意志を胸に。

マーガリンを入れて少し固さを抑えたものや、そこにピーナッツをトッピングしたものなど、新たな商品開発も行った。

奥深い味わいを支える 職人の仕事

「かたパン」の原材料は、小麦粉と砂糖、塩、青のり、膨張剤のみ。レシビアのように明文化された基準はなく、すべてが職人の感覚による手仕事だ。まずは、砂糖と塩、膨張剤を湯で溶かして、シロップをつくる。塩は数種類をブレンドし、季節によって水分量や塩分量も調整する。