



小布施
ココロ
あそび
2018-19冬

桜井  甘精堂

ページをめくるとココロは日常を離れ、小布施へあそぶ…そんな時間になりますように。

桜井甘精堂の「精神」



少し大げさかもしれませんが、栗餡は、弊堂の「精神」と心して作っています。1819年に初代・桜井武右衛門が栗ようかんを作った時から変わらず、栗と砂糖だけで練り上げます。

良い栗を選ぶこと、丁寧に蒸し、人の目で少しでも傷んだ栗ははね出し、手数を少なく。そして余計なものはいれず——すべては栗の風味を生かすための決まりです。

「弊堂の栗餡は、つぶつぶや渋皮がところどころに見えるなど粗い仕上がります。滑らかさを追求するよりも、できるだけ手数を減らし、淡い栗の風味を損なわないことのほうが大切だと考えたからです」

と九代目。

純栗ようかん、純栗かの子、そして純栗もなか——弊堂のお菓子の味は、この栗餡で決まります。「純」を



冠しているのは、栗と砂糖しか使っていないことの誇りと証し。だからこそ、手抜きや誤魔化しがあつてはならないと、仕込みの度に襟を正します。

そんな思いを込めた栗餡を、そのまま瓶に詰めたのが「栗ペースト」です。

焼きたてのバターの溶けたトーストになっぶり塗ったり、アツアツふかふかのホットケーキに生クリームと一緒にのせたり。水を加えるだけで栗餡汁粉も簡単に作れます。

ご家庭ならではのライブ感のあるアイデアで、どうぞお楽しみください。

10

「幸せ×学び＝小布施」そのココロは？

SAKURAIKANSEIDO 人
SPECIAL TALK

聞き手
桜井甘精堂 九代目
桜井昌季



前野隆司さん (まえの・たかし) 1962年
山口県山口市生まれ。慶應
義塾大学大学院システムデ
ザイン・マネジメント研究科委員長・教授、ウェルビーイングリサー
チセンター長、慶應SDM小布施町ソーシャルデザインセンター長

小布施は葛飾北斎、佐久間象山、小林一茶など一流文化人との交流が盛んだった地。今も受け継がれ、多彩な文化を持った方々がおいでになります。

慶應大学院教授の前野隆司さんもそのおひとり。工学博士で理系的な見地から、人の幸福を研究する「幸福学」の第一人者です。前野先生の目に、小布施はどう映っているのか。九代目・桜井昌季が伺いました。

人の「心」に迫る工学的アプローチ

前野先生との出会いは、「対話を通じて自分の認知の癖や見方を客観的に捉え、自分の未来の姿を描くこと」を体験する「小布施インキュベーションキャンプ(OIC)」。こちらまで嬉しくなるような笑顔が印象的でした。

「人の心と密接な関係にある幸せを、哲学や心理学からのアプローチではなく、工学者として『メカニズムで明らかになるはずだ』と考え、10年前に幸福学の研究を始めました。幸せのメカニズムを解き明かし、実践できる具体的な『知恵』の形で導き出し、会社経営や人々

の暮らしの役に立ちたい」と先生はおっしゃいます。

そのメカニズムとは一。「幸せという複雑な現象の大量のデータをコンピュータで分析したら、4つの因子があるとわかりました。①自己実現と成長の『やってみよう！』因子、②つながりと感謝の『ありがとう！』因子、③前向きと楽観の『なんとかなる！』因子、④独立と自分らしさの『ありのままに！』因子。この4つは、まさに小布施町にも完全に当てはまるんですよ」と先生はとびきりの笑顔を向けられた。

さまざまな文化との関わりが生む、際立つ個性

「幸せな会社、幸せな町は個性が際立っている。独自性のある『何か』をやった結果なんですね。小布施には栗菓子屋さんが何軒もあるけれど、戦っているようであり、みんな個性が違っているので絶妙なバランスで共存していますよね」。

先生は「多様な交流があって、独創性を発揮している人が幸せ」とも話された。人口1万人の小布施町に、さまざまな国や地域から年間120万人もの観光のお客様が来てくださいます。文化が持ち込まれ、交流も生まれます。

「だから小布施には、幸せな空気感がある。みんな吸い寄せられ、一瞬でファンになる。一度行ったら離れられなくな

るんです(笑)。まちの雰囲気も伝染しているのか、行政も他よりずっとオープンなので、研究対象としても実に魅力的。特徴である栗菓子と景観の一翼を担う桜井甘精堂も魅力がある。②③④はもちろん『ここにレストランやカフェがあれば観光客はきっと楽しい』と思えばそれを作り、洋菓子を作り、210年の歴史に胡坐をかくことなく、『やってみよう！』を続ける姿勢は素晴らしいです」とありがたいお言葉をいただきました。

4つの因子と照らしながら、お客様を、社員を、会社を、そして自分や家族を幸せにし続ける人生でありたいと強く思う時間になりました。



「お客様を、社員を、会社を、そして自分や家族を幸せにし続ける人生でありたい」—桜井

「幸せのメカニズムを解き明かし、実践できる具体的な『知恵』の形で導き出し、会社経営や人々の暮らしの役に立ちたい」—前野

シゴトノココロ

| VOL.6 | 本社・企画部 荒井 好子 (あらいたえこ)

特技を生かせる仕事に感謝とやりがい

直営 4 店の商品ディスプレイを年に各 10 回程行い、スーパー、デパート向けの商品見本や値段を表示するカードを作るのが主な仕事です。弊堂の商品の多くは包装された状態で陳列されますので、一目で「箱の大きさや、何がどんな感じで入っているか」を伝える商品見本は、購入いただくための重要なツールだと思っています。

元々、工作や手仕事か



好きで美術系の大学へ進みましたので、それを生かせる仕事に就くことが

できて幸せです。

弊堂の包装紙やパッケージは日本的で渋い色合いなので、デパートなど他社の様々な色彩が溢れる中で、どう良さをアピールし、際立たせるかを常に考えています。買い物に行っても商品より、ついディスプレイに目がいきまいますね。

思い描いていたイメージ通りのディスプレイに仕上がった時は、本当に嬉しいです。



鉄薬茶碗

河井寛次郎 作
口径125mm × 高さ93mm

柳宗悦や濱田庄司らと共に、暮らしの品から「用の美」を見出す「民藝運動」の中心的存在であったことでも知られる河井寛次郎。その晩年の作品だ。

弊堂九代目は「力強さがあり、高い高台、色使いなど、河井寛次郎の特徴がきれいにしている」と一目で心惹かれた。「一晩考えたが、あの姿が頭から離れない」。この言葉…七代目から何度か聞いた。矢も楯もたまらず、翌朝一番に購入の電話をするところも同じ。血は、争えない。

一目惚れの品は、泉石亭で行う九代目主催の初釜で大切に使われている。



小布施へのアクセス

お車で ● 上信越自動車道「小布施スマート(ETC専用)IC」から5分「信州中野IC」から7分「須坂長野東IC」から15分

電車で ● [東京駅から]北陸新幹線(約1時間45分)→長野駅
● [新大阪駅から]東海道新幹線(約55分)→名古屋駅→特急しなの(約3時間)→長野駅
● [金沢駅から]北陸新幹線(約1時間)→長野駅

「長野駅」からは「長野電鉄」特急で最短22分→小布施駅

職人の技と衛生的な環境。 相まって「心を満たす味」

1 shop

9 の源

桜井甘精堂「本社工場」



弊堂本社工場は北信五岳を背景に、栗畑、ぶどう畑に囲まれた美しい場所にあります。鉄骨造3階建て、延べ床面積は5,462平方メートル。環境、機能、衛生に配慮し、和の心を大切に建設しました。

庭が見渡せる玄関ロビーには、1865年に京都伏見宮家から裏菊御紋章付「栗落雁」のご用命を頂いた際に作った裏菊御紋章入り立て看板や、栗の木で作った木馬、民芸家具や善光寺大勧進九六世貫主の書などを飾っています。

工場内には、秋の収穫期にだけ使う「仕込み室」があります。580^{kg}の栗を1度に蒸す蒸し機、虫食いなどを選び分けるために、2つ割にした栗が流れるレーン、渋皮を取り除いてすりつぶし、砂糖と練り上げて栗餡を作る大釜。冷却用の大水槽などが並びます。

また、お菓子の種類ごとに独立した部屋にある製造ラインでは、職人たちが機械を「ひとつの道具」として使いこなし、純栗ようかん、落雁、純栗どら焼きなどを毎日作っています。純栗かの子を手作業で缶に詰める工程を見学(要予約)していただくこともできます。

この場所から、210年間守り続ける「心を満たす味ひとすじ」の品々が、各店舗へ、全国へ送られていきます。



本店	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施774 TEL.026(247)1088	ながの東急店	〒380-8539 長野市南千歳1-1-1 ながの東急地階 TEL.026(229)9707
泉石亭	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施779 TEL.026(247)5166	MIDORI長野店 甘味屋幾右衛門	〒380-8543 長野市南千歳1-22-6 JR長野駅 MIDORI長野2階 TEL.026(219)6141
カフェ茶蔵	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施779 TEL.026(247)5601	軽井沢駅店	〒389-0102 北佐久郡軽井沢町大字軽井沢 1178-1181(軽井沢駅3Fしなの鉄道改札口) TEL.0267(48)6001
北斎亭	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施810-3 北斎館よこ TEL.026(247)5740	茶業 幾右衛門	〒389-0102 北佐久郡軽井沢町大字軽井沢 1178-1246(しなの鉄道軽井沢駅旧駅舎口) TEL.0267(42)9966
栗の木テラス	〒381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施784 TEL.026(247)5848		

小布施ココロあそび vol.10 2018年12月発行

桜井甘精堂
本社企画室 | 〒381-0298 長野県上高井郡小布施町2460-1 (日・祝休み)
Tel 026-247-2132 Fax 026-247-5142
mail: planning@kanseido.co.jp

<http://www.kanseido.co.jp/>

