

むさしのスタイル

♡ 渋谷花織

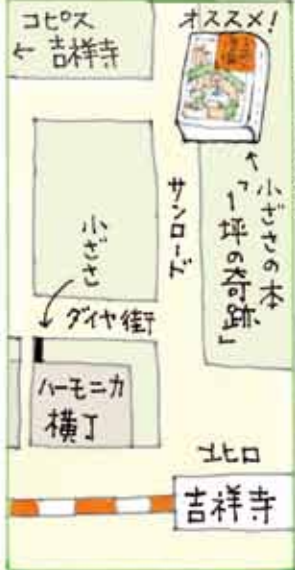
⑬ 小ざさリアーですよく!!

吉祥寺の老舗和菓子店「小ざさ」さん。もなかと羊かんだけと60年以上も愛され続けています。ダイヤ街の小ざさなお店に、たくさんのお客さんが訪れる様子は、そのまま武蔵野市の風景になっています。私も、小ざさのもなかがは、つい一度に2個食らってしまうのです。

今回はなんと、小ざさの店主 稲垣篤子さんにお話をうかがいました!!



市内の自宅から
自転車通勤!!



立ち止まってじっくり...

小ざさのお店

ステンドグラスは
先代であるお父様が
お店が目立つようにと
採用されたそうです



2階にも
もなかが
ぎりり!!

看板はヒノキの一枚板!!
書道家の宮向倉豊珠さんに
「小ざさ」
のれんは京都で
作りました
夏は白に

のれんに
「源氏香」の
小笹マークが

お店の意匠はお父様の
通った喫茶店「ナナン」
この芸術家仲間による
ものが多くだそうです

いかにも武蔵野らしい包装は、
版画家・織田一磨さん作

やはり喫茶店
仲間ですか?!



「小ざさ」の店名は、
稲垣さんが疎開していた時に通って
いた、県立久留木高等女学校の
校友が、「小笹」が由来だそうです



モなかの形は「雲蒸え」(キノコ)がモデル
この、あんこが
ちらっと見えるところが
おいしいと!!

雲蒸えのように
長く「雲蒸え」するように
この願いが込められています



1951年11月19日創業、1954年に
現在の場所に!

小ざさの開店当初は、屋台のお店
で、現三井住友銀行のあたりに
あったそうです

ヒノキの大黒柱の下には
御影石の土台、建物も
品質重視!!

こうして
見ていただくと
店頭約2000個
ものもなかが
並んでいます!!

そして、小ざさの「顔」店主の稲垣篤子さん80才!

か店を大きくしないのは...



身の丈に合ったものを深く追求していくのが自分に向いていると思っただからです

大好きなカメラマンの仕事から、父の羊かん作りを継ぐ道に入って50年!!

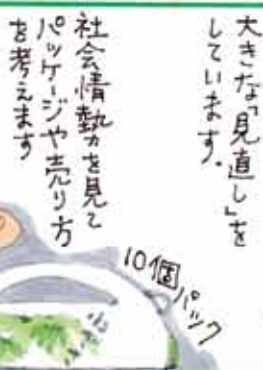


羊かん作りは同じ材料なのに気温や火加減、力の入れ方で、毎日々違いができるのが面白くて!

小豆・砂糖・寒天・氷・炭・火と相対して半世紀です!!

それでも、長い間、同じことを続けるのって大変ですよ...

節目の年に大きな「見直し」をしています。



「おかしい?」と気付いたらすぐに修正!



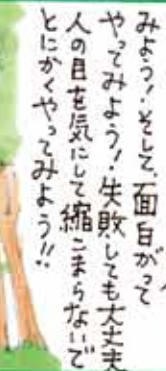
人間で、やりやすいようにやってみようので、手間がかかってもおいしいものを作る方向へ、小豆問屋さんもなか皮屋さんのスタッフが丸とすって、小ざさは続きます。



武蔵野市民気質! 昔から文化的で差別意識が少なく、どんな立場の人でも対等に話し、高め合えるんです



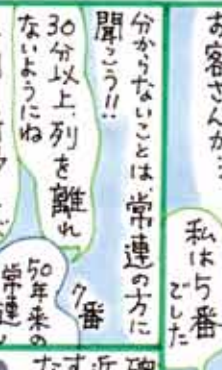
「ここで生まれ、ここで仕事ができることを誇りに思っています。子どもたちにも一語、何にでも興味を持って、どうやったりできるか考え、みよ、みよ、として、面白がってやってみよう! 失敗しても大丈夫の目を気にして縮こまらないでとにかくやってみよう!!」



小さいころは、井の頭公園で、カブトムシを採ったりしたとすよ

情に厚く、一筋に仕事に燃えている姿勢が、もなかと羊かんに乗り移っています!!

羊かんの行列に並んでみた!! せひとも一日150棟限定の羊かんを食べたい!! と、深夜の吉祥寺へ。4時ごろ1番目のお客さんが...



分らないことは常連の方に聞く!! 30分以上列を離れないようにね 早朝は清掃車が入ってくるから気を付けて... 3回以上来ると仲良しが増えますよ 8時過ぎに引換券かが配られ、行列は解散!



引換券は、開店、開店まで有効

小ざさの羊かんは、羊かん、普通の羊かん、錦玉かん、氷羊かんの、4つの羊かんの「交点」の羊かんとのことでしたが、食べてみると、意味が分かりました。さらさらとしていて、しかも食べたええ充分の、まさに「唯一無二」でした。

北月もたれ、付もイスか、オスス×



確かに! 近の大方とは、法谷、すかり仲良く、なりました!!



今回6時半には50名に!

