

# 代々継がれる和菓子作りの技と心で、お店と街を元気に！

## 草津の頑張る企業 Vol.61

### 松利老舗

所在地：草津市草津3丁目10-40

TEL：077-562-0371

営業時間：月～土 8：00～19：00

日 8：00～12：00

URL：<http://matsuri-roho.com/>



代表  
遠藤 秀人 さん

旧東海道の商店街沿いにお店をかまえる老舗和菓子屋「松利老舗」さん。時代が進むにつれ、お菓子作りにおいても機械化が進む中、こちらのお店では創業から120年以上、この地で代々手作りの和菓子にこだわり、その美味しさをお客様に届けておられます。

そこで今回ご紹介する松利老舗さんに、草津商工会議所に職場体験に来た市内の中学生と一緒に、お話を伺ってきました。

#### 手作りの味と お客様を大事にする心を守り続ける

明治創業の松利老舗さんは、名古屋に丁稚奉公して菓子作りを学んだ初代が、草津に戻った後、近隣農家のサツマイモを煮て作るイモアメや、おこしなどを作って行商をされたのが始まりといわれています。その後、職人が手彫りした木型で作る押菓子を神社に納めるなどしておられました。

餡を使った最中を作り始められたのは2代目の頃。今も昔ながらの手作りにこだわり、温度や湿度は自然のまま、その日の気候に合わせて微妙に調整をし、仕上げ具合を見ながら、6時間以上かけて丹精込めて餡作りをしておられます。こうしてできあがった「松里もなか」は人気商品として長く愛され、今では草津の地を代表する魅力ある商品として、「松里みかさ」とともに草津ブランドに認定されています。

そして手作りへのこだわりと共に、老舗和菓子屋として代々継がれているのが、お商売の心。「この地で長く商売を続けていくうえで大切にしていることは、何よりお客様を大事にすること。」とおっしゃる3代目の女将さんは、できたての和菓子を笑顔でお客様にお渡しされていました。



かつてのお店の様子

#### 商売を通して人が集まる街づくりを目指したい

また、昨年お店を事業承継された4代目のご主人は、賑わいをみせていたかつての商店街通りも今ではお店も少なくなってきている中で、残っている個店が努力をしてお客様に来てもらえるような店づくり、また街づくりをしていかなければならないと考えておられます。こうして街づくりが進むことで、商店街のお店がまたさらに元気になることを願っておられました。取材に伺った11月には、実際に草津街あかりなど地域のイベントに積極的に出店しておられ、賑わいある街を願うご主人の想いを感じました。

取材の最後には、「この土地で曾祖父の代から商売をさせてもらっていますが、これまでもこれからもお客様のために一生懸命させていただくのが私のモットーです。」と笑顔でお話してくださった4代目の遠藤さん。手作りのふわふわとした和菓子の生地には、お客様を大切にしながら一生懸命和菓子作りに向き合っておられる温かい気持ちが入っています。



若き5代目の直弥さん、ただいま修行中です

#### 職場体験の中学生が取材をしました

今回初めて取材をしましたが、いろいろなお話を聞いて楽しく終えることができました。女将さんは「商売は、ただ物売りのではなく、経営の知識や物を作る技術も必要」とおっしゃられ、商売は簡単ではないことを改めて知るきっかけになりました。貴重な体験ができてよかったです。(松原中学校2年)

私は今まで商売というものに携わったことがないので、今回の取材を通して、商売はとて大変で、特に和菓子屋さんには多くの技術が必要であることが分かりました。また「お客様を大切に」という言葉はどの職場でも大事なことだと思いました。(松原中学校2年)

