



ヒロシマの菓子と復興

第32号

〈ピース・シーズ〉
平和や命の大切さをいろいろな視点から捉え、広げていく「種」が「ピース・シーズ」です。世界中に笑顔の花をたくさん咲かせるため、中学1年から高校3年までの39人が、自らテーマを考え、取材し、執筆しています。

城下町だった江戸時代から菓子作りが盛んだった広島。明治、大正時代になると、伝統的な和菓子、海外から入ってきた洋菓子を人々は楽しみました。

しかし、昭和に入ってから太平洋戦争が始まると、事態は急変します。菓子作りには欠かせない砂糖や小麦粉が統制品になり、原材料が入らなくなりました。菓子店は営業中止や廃業に追い込まれます。そして1945年8月6日の原爆投下で、追い打ちを掛けました。

それでも戦後、「良い菓子を食べてほしい」と、菓子職人たちは焼け跡で立ち上がりります。物資のない中でも、米国の良質な砂糖を何とかして入手するなどして菓子作りを再開。市民の心を潤しました。

そんなヒロシマの菓子は、被爆から復興しようとする人々を勇気づけました。今も受け継がれる品々には、携わってきた人の強い思いが込められています。

御菓子所高木(西区商工センター)は1919年、左官町(現中区十日市町)で汁粉やぜんざいを出す和風喫茶店として産声を上げました。しかし原爆で店は全壊全焼。創業者の故高木松次郎さんも原爆で亡くなりました。

おひの故神谷明雄さんが47年、高級和菓子の人気が出ると考え、和菓子店として再出発しました。「砂糖は配給のため十分でなく、米国産を手に入れて作っていた。52年から職人として働く顧問の沖本健次さん(79)は、苦しい時代をそう振り返り、もなかに「鶴亀」の名とマークを(高1)沖野加奈、中3プリマス杏奈

鶴亀もなか

「めでたさ」分け合う



「鶴亀もなか」を手に平和の大切さについて話す加藤社長(右)と沖本さん

氷牡丹

上品な色合いに季節感



氷牡丹を手に、自身の菓子作りを振り返る世良さん

中区袋町にある和菓子店「多津瀬」の店主世良邦治さん(86)は、両親を奪った原爆の惨禍を胸に、菓子作りに向き合ってきました。

15歳だった県立広島第一中(現国泰寺高)3年の時、爆心地から約2kmの学徒動員先の工場で被爆。けがはありませんでしたが、平田屋町(現中区本通)で家具店を営んでいた両親は、近くの自宅で亡くなりました。

戦後、少ない資金と場所で始められる和菓子店をしようと、修業して1953年に創業。工芸品を見て育った感性を生かし、開店から約5年後に卵白を使った「氷牡丹」を生み出しました。つるりとした口当たりと上品な色合いが涼しげで評判となり、看板商品になりました。

菓子里季節感を出し、茶道の「もてなしの心」を追究。「四季の変化に目を配り、恵みに感謝することで、生活は豊かになる」と強調します。人の心を満たすよう、真面目に菓子を作ることが、世良さんにとって平和を求める心につながるそうです。(高1岡田輝海、沖野加奈)

平和薫る味

焼け跡に希望



広島復興とともに作り続けられている菓子。柿ようかん(手前左)、氷牡丹(奥左)、鶴亀もなか(中央、シェルス)(右)

感謝の心 染みる甘さ

柿ようかん



柿ようかんの歴史について話す竹内さん

「自分は生かされた。求めるものを完成させてお客さまに提供し喜んでほしい。柿ようかんの甘さに、平和へ感謝する心が染みているようでした。(中3プリマス杏奈、中2黒黒美貴・写真も)」

戦前の広島は代表菓子、柿ようかんを知っていますか。西区商工センターにある平安堂梅坪は1918年の創業とともに作りだし、今も作り続けています。会長の竹内泰彦さん(83)は「菓子は人の心を豊かにし平和の心を養う。食べたら笑顔になる菓子を作りたい」と語ります。

広島では江戸時代、干し柿が名産で、幕府に献上されるほどでした。広島藩の地誌「芸藩通志」にも記されています。小豆栽培も盛んでした。明治中ごろには、ジャム状の干し柿入りようかんがあらちの店で作られて名菓になりました。県立広島第一中(現国泰寺高)1年だった竹内さんは「あの日」、体調が悪くて仁保町(現南区北大河町、爆心地から約3km)の自宅で休んでいました。建物疎開作業中や登校していた同級生をほとんど失いました。「自分は生かされた。求めるものを完成させてお客さまに提供し喜んでほしい。柿ようかんの甘さに、平和へ感謝する心が染みているようでした。(中3プリマス杏奈、中2黒黒美貴・写真も)」

ふんわり生地 優しさ醸す

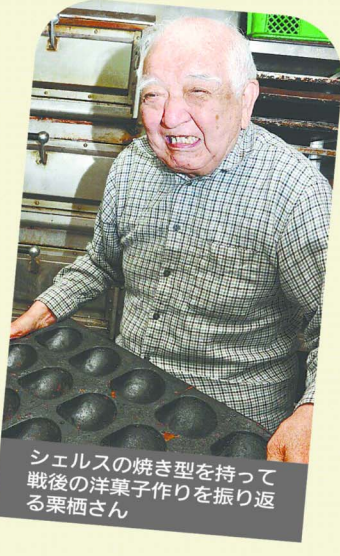
シェルス

1923年創業の洋菓子店「ボストン」(中区小網町)。戦争を乗り越えスイーツを広めてきました。前社長の栗栖昭夫さん(79)は「戦後で物が少ない時期も、地道においしい菓子を作ってきたことが誇り」と話します。

米国で修業した祖父が広瀬北町(現中区)に開業。戦前は、いま平和記念公園(同)になっている中島本町に喫茶店「アキヅキ」も運営し、繁盛しました。太平洋戦争が始まると砂糖の供給が途絶え、金属供出で鍋も手放して営業をやめました。

店は、父が終戦の年の秋に再開。それから約5年間は厳しい食糧難で、闇市で砂糖や小麦粉を入手しました。栗栖さんも夜間高校に通いながら店を手伝いました。復興のつち音が響く中、でこぼこの道を自転車に乗り、喫茶店に菓子を卸して回りました。

再開時から作る貝殻形の焼き菓子「シェルス」はロングセラーです。ふんわりとした生地は、卵の優しい味がします。栗栖さんは現役を退きましたが「何十年たっても良い菓子を届けたい」。熱い心意気を持ち続けています。(高3谷口信乃)



シェルスの焼き型を持って戦後の洋菓子作りを振り返る栗栖さん