

戸田屋正道  
とだやしやどう



2月の戸田屋は、はなやか和菓子が満開です。

# 春の大福まつり

甘酸っぱい、苺の季節。

苺は大粒の福岡産あまおう、餡は北海道産白小豆のみを使用したリッチなミルク餡。ぎゅうひは山形県産奥白玉に、ホワイトチョコを練り込んだ深い味わい。全てがプレミアム、ちよっと贅沢な苺大福です。



ふつうのいちごの3倍以上!



プレミアム苺大福  
2個入り一箱 1,000円

1日30箱限定

売出期間  
2/16(木) - 2/19(日)

ふわん、ころん。春のおもたせに、選んで楽しい大福八選。



生クリーム

ティラミス

抹茶

ごまクリーム

ラ・フランス

売切御免

季節の大福  
いちご 200円の品 180円  
うぐいす、桜 180円の品 各160円

大福五人囃子

ラ・フランス 180円の品 160円  
生クリーム、ティラミス、抹茶、ごま 160円の品 各140円



いちご大福

うぐいす大福

桜大福

中はクリーミーなあんがたっぷり

桃の節句

桜もち 160円の品 140円



桜道明寺 160円の品 140円

うぐいすもち 150円の品 130円

菜の花しぐれ 130円の品 110円



ふきのとう 150円の品 130円

ひとあし早く、春満喫。



いちごまんじゅう 140円の品 120円

三色雛だんご 250円の品 230円

ショコラ生どら  
本格的な生クリームとクレープチョコレートチョコを使ったチョコクリーム入りの生どらです。

焼きチョコもなか  
もなかの皮にチョコレート生地を流し焼き上げ、ホワイトガナッシュをサンドしました

ショコラ生どら2ヶ+ 焼きチョコもなか3ヶ 一箱 1,100円

ショコラ生どら 3個入り1箱 640円

かわいいうぐいすの焼き印入り♡

山形の美しい山姿に想いをはせて

山形まんたら 1箱 1,000円

山形市 山形市小姓町1番32号

やっしょうまかしょ! 山形をもっと楽しく!

正道菓

しゃんしゃん 1個 120円



# 菓子職人日記

戸田 正宏



人手不足の昨今に、当店で修業をしたいという若者がいます。今年の春に卒業予定の、菓子屋さんの跡取り息子が二人、当店に面接試験を受けにやってきました。一人は山形県内の菓子屋の息子ですが、もう一人は北海道からの応募です。どうやらインターネットのホームページで調べたらしい。

これまでの当店の実績を見込まれたのか、三代目、戸田健志が優秀な菓子職に認定されたのが評価されたのか。いずれにしても、当店は父の代から職人を育ててきたし、何人も独立開業して生計を立てています。

修業と言えど、住込みが当たり前でした。私が子供のころ、見習い職人（お弟子さん）が常時四〜五人おり、八畳一間に押し込められて寝食を共にしていました。年齢など構いなしに一日でも早く入社してきた者が兄弟子。風呂に入るのも兄弟子から順に。当然ながら兄弟子の方が早く良い仕事に就きます。新弟子は次が入るまで洗い物やら掃除やら下働きです。親方から怒られながら、それこそ朝早くから夜遅くまで働きました。

仕事が終われば、自分の技術を磨くために自習の時間。菓子屋をデッサンしたり練り切りを細工してみたり。明日を夢見ながらプライベートの時間も菓子職の親切に指導する者もなく、見よう見まね、体で覚えたというのが実情です。そうやって若いうちに身に付けた技術は、一生の宝です。

若いうちの苦労は、振り返ってみると良い思い出ばかり。後になって必ず報われると思っています。

す。使用する側も労働基準法を厳守しなければなりません。人を育てるゆとりもなく、修業をしたくても受け入れてくれるところがなくなっています。そういう時代になり、だんだんと「名人」と言われる菓子職人がいなくなっていることに寂しさを感じています。実は、三代目戸田健志が優秀な菓子職に認定された背景には、有難いことに修業先では徒弟制度が健在であったこと。縦社会の職場で愚痴も言わずに青春を菓子作りで捧げてくれました。

# おかの新聞

早春号



おかめマーク、創業者のおばあちゃんの似顔絵です。当店のイメージキャラクターにしました。戸田屋正道のイメージにピッタリです。今では「おかめマーク」＝「戸田屋正道」になりました。

菓道専心 戸田屋正道  
とだやししょうどう  
<http://www.toda-ya.com>

## おかめファンクラブ

戸田屋のお客様にはなをうかがいました。

インタビュー #029



### 横山智恵子さん

本宮一区町内会区長、新庄市社会教育委員、新庄芸術文化協会事務局長、保護司、芙蓉流日舞師範(通由紀)、選華書道教室主宰。

戸田屋さんとながらぎつかけになったお菓子は、五人囃子。お話しのお先生がおみやげに持つてきてくれたものがあまりにも美味しくて、ひとくち食べたときに「あ、これはとてもいいねいに作られたお菓子だな」と衝撃を感じたのです。それを伝えようと戸田さんに絵手紙を書いたんです。戸田屋さんのお面、それからひよつとこを組合わせた絵を描きひとこと添えたんです。すると戸田社長からお返事があつて。そのときから交流が始まりました。

いまは新庄で日本舞踊や書道を教えています。あとお話しと絵手紙を楽しむ日々。とにかく、何か興味を持ったら一度はやつてみるんです。実は絵手紙は人から習ったわけではなく独学。ひたすら小さなころからずっと描き続けています。ぱつと何かを見たら描いてみたいと思うんです。絵手紙には決まりごとがないから向いているのかもしれない。何かをはじめるときは「わたしには無理かも……」ではなく、「わたしにもできるんじゃないかな」と思います。もしチャンスがあるなら大学にも行ってみたい。人生の上ではやりたいことを絞ったりまじめにめたる段階に入っているのはいいのですが、心に留まるものがあればこれからの挑戦していきたいです。



### 和菓子との触れ合いの場を……

月に一度はいろんな所で和菓子教室をさせていただいている。煉りきりを仕上げていく手技を間近で目にした子供たちは、素直に感嘆の声や歓声を上げ、大いに喜んでくれる。

業界内の人材不足は深刻で、多くの名店や老舗が、後継者不足でやむなく店をたたんでしまうケースが後を絶たず、人材育成は大きな課題となっている。

そのためにも、子供たちが実際に和菓子の技に触れ、何かを感じてくれたなら、さらにはその記憶から『和菓子職人』という職業を選んでくれたなら……と、切に願ひながら活動をさせていただいている。

そして何より、後に子供たち一人一人がその授業を振り返り、書いてくれる感想文にと



ても元気づけられ、「やってよかった、また頑張ろう」という活力をもらっている。本来なら一通ずつ返事を書いて応えたい所だが、それが叶わないことをこの場を借りてお詫びし、感謝の意を表させていただく。併せて、これからも時間の許す限り、和菓子普及の活動で返させていただくことを誓う。

(三代目 戸田健志)

### 編集後記

今号のおかめファンクラブに登場して下さった横山智恵子さんは、とにかく私が出会った中で最も多趣味で多忙な日をご過ごされています。お知り合いになってまだ1年くらいなのですが、私宛の絵手紙がすでに20通に達しました。そのどれもが私の宝物として書齋に飾っています。もう一人、私の人生の先輩から毎週金曜日にハガキが届きます。もう4年以上続いており、200通を超えました。多忙な人ほど筆まめのような気がします。その他、自ら沢山の出会いを求めた結果、多くの方からハガキが届きます。当然、私も返事を書きますが、ハガキひとつで私の人生が豊かになったような気がします。これからも52円のふれ合いを大切にしています。(要)

## ★ ニューフェイス! ★

はじめまして「林 尚美」です。入社して2か月、慣れない作業に戸惑いながらも、楽しい日々を過ごしています。戸田屋では、接客を担当しながら、製造のお手伝いもさせていただき、物を作る楽しさを学びながら働いています。



皆様とお店で出会える日を楽しみにご来店お待ちしております。

人間が好き、お菓子大好き!  
品質責任の証

当店は、磯部晶策氏(岩波新書「食品を見分ける」著者)の提唱する磯部理念に基づいた菓子づくりをしております。お客様に心の底から喜んでいただける徹底した菓子づくりと、お客様の後ろ姿に「どうぞお幸せに」と折りの販売をすることにより、品性資本を蓄えることを当店の理念としております。

- ◆ よい食品の四つの条件
  - 一、安全で、安心して食べられること
  - 二、ごまかしのないこと
  - 三、味のよさ
  - 四、品質に応じた価格が妥当であること

- ◆ 食品に携わる人の四つの原則
  - 一、原材料の厳選
  - 二、加工段階の純正化
  - 三、固い信念にもとづく一徹なメーカーの姿勢
  - 四、メーカーといえども99%は消費者の立場と自覚

菓道専心 戸田屋正道  
とだやししょうどう

<http://www.toda-ya.com>  
〒990-0032 山形市小姓町1番32号 午前9時～午後6時30分  
定休日/元日、第二・第四水曜日(祝日・繁忙期は営業)  
TEL.023-622-6728 FAX.023-634-6728