

発見！白井の仕事人 55

〜手作りにこだわった白井名物の和菓子〜

勝柴製菓

今回は、木下街道沿いの根地区に和菓子店を構える勝柴製菓を紹介します。



老舗の勝柴製菓

勝柴製菓は市内で数少ない手作り製造の和菓子屋です。「ぶぶぎ」「茶まんじゅう」「よもぎまんじゅう」をはじめとしたまんじゅう類を中心に「シベリア」「ごら焼き」「白井市ふるさと産品」となっている「落花生^{もなか}最中」といった日常商品を取りそろえ、大福や赤飯などの注文にも応えています。彼岸、節句、盆、その他の季節行事やイベントに合わせて特別に製造・販売する商品もあります。

二代目店主の勝柴國廣さんの奥さんで、店の看板娘となっている勝柴和子さんに話を伺いました。創業者は先代の丈夫さんで、市内の「さつまや」で修行して戦後に和菓子屋をはじめたそうです。和子さんはおばさんが店の近くに住んでいたのが縁で、昭和39（1964）年に見合い結婚で勝柴家に嫁ぎ和菓子作りと関わるようになりました。昔は先代と和子さんと和菓子を作り、國廣さんが配達を行っていたそうです。苦勞はなかったですかと尋ねると、「全くありませんね。水が合うというか、作ることや仕事が好きだったので、職人として和菓子を作りな

がらなくなった先代の姿に憧れていますよ」と答えます。

昔は数百箱もの注文を受け、前の晩から寝ずに作り続けることもあったそうです。和菓子を扱うスーパームも増えて忙しさは減りましたが、朝4時半に起きて和菓子作りを始めるのが日課だそうです。

現在、息子さんが販売や配達を務めるとのことです。「今日は習志野へ配達に行きますよ。うちは全く宣伝せず口コミでやっていて、船橋方面からの注文も結構あるんです。実はネット販売などを持ちかけられたりしているけれど、地元のお客さんを大切にしたいので断っています。手作りできる数は限られるから、欲をかくと手抜きになるでしよ」とほがらかに話します。



落花生最中を手に勝柴和子さん

和子さん自慢の勝柴の和菓子は真心込め、全て国産材料で安心な和菓子を手作りして提供することにこだわっており、ふるさとまつりなどのイベントでは普段店を出していないわらび餅や串団子といった商品も販売します。味わってみてはいかがでしょうか。

☎ 勝柴製菓 ☎ (491) 0629 (不定休)、商工振興課商工振興班 内線3242