

# 日乃出タイムズ

## 日乃出屋の裏側に迫る！

### 和菓子作りの工夫とは 北海道産 品質こだわる 岡山産小豆使用

猪苗代町蚕養(こがい)の和菓子店「日乃出屋」は創業から60年以上、地元をはじめ県内外のファンに愛されてきた。こだわりの素材で作った名物の天ぷらまんじゅうをはじめ、近年では生クリーム大福やバター入りどら焼きなども作っており、若い世代にも好評を得ている。伝統を大事にしつつ、味の革新にも力を入れる和菓子屋の姿を追った。(取材班)



顕さん(右)から使う小豆について説明を受ける取材班

日乃出屋のまんじゅうのあんこ用小豆には、北海道産のえりも小豆(しよんず)を使用している。モナカの小豆は、岡山県産の小豆「大納言」を

使っているが、今年には西日本豪雨の被害の影響で入手が難しいという。他にも日乃出屋では季節にあつた和菓子を提供している。春は花見団子、

夏には水ようかんが人気を集める。秋には、栗を用いた和菓子を出す。日乃出屋の和菓子は添加物を使っておらず、日持ちは悪くなるが買ひ物

客が安心して食べられるようにこだわりを持って作っている。

また、日乃出屋にはイートインスペースが設けられている。揚げたての天ぷらまんじゅうをその場で味わってもらおうことや、高齢者に休憩してもらうことなどが目的だ。このような買い物客への配慮や優しさが、県内外の客に愛される理由の一つとなっている。

日乃出屋には、昨年発売されたブルーベリー入りクリームチーズ大福がある。ブルーベリーは地元産を使っており、福地顕(あきら)社長は「地元でしか作れない和菓子も積極的に作っていきたい」と意気込んでいる。(児玉、長澤)



(右から) 顕さん、理恵さん、光子さん、昌敏さん

### 60年以上の歴史持つ

#### 始まりは豆腐屋さん

日乃出屋は1950(昭和25)年に設立した、60年以上の歴史を持つ和菓子の老舗だ。日乃出屋の名前には、日の出のような勢いで、繁盛するようにとの思いが込められている。戦後、現在の社長顕さんの祖父は豆腐屋として中ノ沢温泉で売り歩いていた。その後、1959年11月の磐梯吾妻スカイラインの開通とともに、近くの山の熊笹を使って笹団子を作り、通行客に売り始めたのが和菓子屋としてスタートするきっかけとなった。会津地方には昔から仏事の際に天ぷらまんじゅうを食べる風習があった。「温泉まんじゅうも天ぷらにしてみたら？」との客の一言から日乃出屋の天ぷらまんじゅうが誕生し、現在では店の売り上げの半分以上を占める名物となった。今は顕さん(48)、妻理恵さん(43)、父昌敏さん(77)、母光子さん(76)の家族4人で経営している。(稲村、伊藤)

### よりおいしい和菓子を

#### 乳製品混ぜ食べやすく！

社長の顕さんは、現状の和菓子では満足しないうちの改良も続けている。さらに、さまざまな世代の人が食べやすいよう、バターやクリームなどの乳製品を入れて新製品を生み出している。こ

砂糖の量を季節によって調節するなど、買い物客には分からないような細かい改良も続けている。

砂糖の量を季節によって調節するなど、買い物客には分からないような細かい改良も続けている。

砂糖の量を季節によって調節するなど、買い物客には分からないような細かい改良も続けている。

砂糖の量を季節によって調節するなど、買い物客には分からないような細かい改良も続けている。



### 私たちが作りました

- ※右から
- 稲村 陽斗 (若松一中2年)
- 伊藤 七瀬 (城北小5年)
- 長澤 雄貴 (郡山ザベリオ学園小6年)
- 國分 伊織 (日新小5年)
- 中條 友葉 (安積二小5年)
- 児玉 智彩 (福島大付小6年)