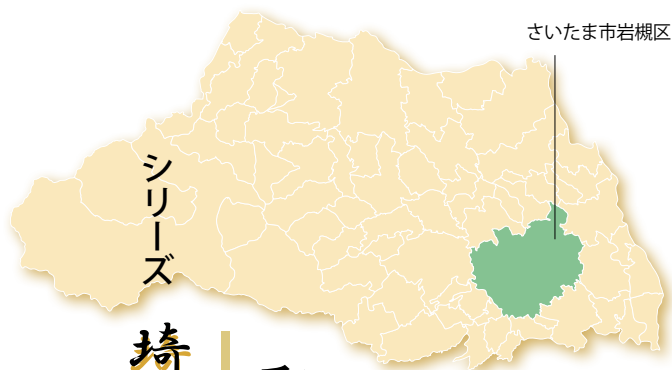




シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

⑦1

ひなの里 (有限会社藤宮製菓)

岩槻といえば「人形のまち」だが、城下町の例にもれず和菓子店も多い。東武・岩槻駅近くの旧日光御成道沿いには、往時の繁栄を思わせる蔵造りの建物がみられ、その一つ、江戸時代に建てられた凜とした店蔵は、現在藤宮製菓が本町店として使っている。

「有限会社 藤宮製菓」は、1955年（昭和30年）、福島出身で岩槻の菓子店にいた佐藤格さんが夫人とともに創業した。上生菓子、饅頭、団子などなど、大宮まで自転車で運んで売っていたという。二代目の高広社長は高校卒業後に和菓子職人を志し、20歳で家業に入った。社長を継いだのはおよそ30年前、38歳の時で、伝統的な和菓子づくりを継承する傍ら、バターなど洋菓子の素材を取り入れながら、和菓子の枠を広げてきた。

今回紹介する「ひなの里」（小倉・胡桃）もその一つ。およそ50年前に誕生した和風カステラで、高広社長が長い年月をかけて美味しさと食感を改良してきた。スポンジのようにふわふわしすぎず、かといってずっしりと重たすぎることもない。絶妙なしっとり感は、和菓子づくりの方法で生地を「ほだてる（かくはんする）」ことで実現した。

「岩槻のために働きたい」という高広社長は、複数の公職を務めるだけでなく、岩槻の歴史・文化の伝承にも熱心だ。県立岩槻商業高校では20年以上にわたって「商品開発」の科目を支援しており、高校生のアイデアを活かしたコラボ和菓子を作る。また、本町店のスペースを使い、市民向けの和菓子づくり体験講座なども開いている。その情熱と行動力には脱帽である。



有限会社 藤宮製菓

代表取締役 佐藤 高広

〒339-0067

さいたま市岩槻区西町 3-2-16

URL: <https://fujimiyaseika.com>

(武蔵野銀行 岩槻支店取引先)