



物
語

百
花
園



明治十五年から
始まりました。



● 百花園の産声

東京で菓子職人として腕を揮っていた初代太田新太郎は、明治三年の春にお菓子作りの腕を見込まれ東京から新潟に拠点を移し、市内をはじめ新潟周辺で関東風のお菓子作りの講習を行い、その技術を広めたと言われています。

その後、明治十五年に現住所（営所通り）にて和菓子屋を開業させたのが百花園の始まりです。百花園という屋号は、初代の兄が東京の向島百花園を営んでいた事から名づけられました。

商売はあまり上手な方では無かったのですが、明治天皇の地方巡幸の際、新潟と酒田で二度にわたり献上和菓子を製造した事で評判も広がり、お店はとても繁盛しました。

● 初代から二代目へ

多くの弟子に恵まれていた初代でしたが後継ぎがいなかった為、弟子の中で一番長く勤めていた者を養子にし、新太郎と襲名させ、二代目として百花園に迎え入れました。しかし、残念ながら二代目は体が弱く病気がちで初代が明治三十年三月に亡くなつてからは、店を度々休むようになりしました。その為、今までの弟子達も皆辞めていき、品数も客足も減る一方。ついには煎餅と中華まんのみでの商売にまで縮小してしまいました。

ちょうどその頃、岩室という地で産まれた少年が中学卒業後、百花園に養子として預けられます。その少年が後の三代目となるのですが、その頃はお菓子を作るための道具も乏しく、餡子を練る為の鍋すら近所から借りてきている始末。三代

目はお菓子作りを殆ど教わる事も出来ず、もやもやした気持ちで毎日を過ごしました。

● 戦争

月日が経ち、三代目が二十歳になった年、戦争の為に約五年間、中国へ徴収されてしまいます。二十五歳の時に満期終了でようやく帰国。三代目が戻ってくるまでの間、二代目と二代目女将はどうかギリギリの生活で耐え忍んでいました。そして、三代目はこの年の十二月に結婚。しかしながら、その二か月後、召集令状により再び戦場へ赴く事を余儀なくされました。その間、食糧を確保するのも困難だった為、当然お店は閉める事になり、苦しい時代が続きました。

嫁いで間もない三代目の妻はたった一

人で、体の弱い二代目と脳梗塞になつてしまった二代目女将を看病しつつ、さらに近所の石鹼屋さんで働きながら、僅かな収入でギリギリの生活を送っていました。

ところが、翌年に二代目が亡くなつてしまい、その後、三代目女将は病床に伏す義母を連れ岩室（三代目の故郷）へ疎開。看病を続けましたがその甲斐も虚しく三代目が戦争から戻る前に二代目女将も間もなくこの世を去ってしまいました。戦争に負け、三代目は長い間シベリアに捕虜として捕らえられ、解放されたのは実に二十九歳の時でした。

● 再出発

戦争の際、お菓子作りの道具は全て国に供出した為、何も無い状態でした。

始めは近所の知り合いに、「お菓子屋を辞めてうち（石鹼屋）を手伝って欲しい」という誘いを受けましたが、三代目はそれを頑なに断りました。

それは、代々続いてきた百花園の歴史を自分の代で終わらすわけにはいかないという強い使命感と、お菓子職人として、これからこの道で生きていくんだという高い志があったからです。ただ、その思いは、結婚してすぐに戦争に行き、離れ離れになってしまった五年の間、居なくなつてしまふのではないかとずっと心配だった妻が苦勞に耐え、待っていてくれたからこそ持つことが出来たものでした。

夫婦で二人三脚、一からの再スタートをする事になりました。



昭和25年(左)、昭和26年(右)再スタートする当時の百花園



昭和15年 徴兵により中国へ配属。



◆ 厳しい修業時代

親戚から借金をして、まず最初に始めたのは飴の卸しでした。そしてその傍ら、近所の方から鍋を借りて餡子を作るといふ所からが三代目のお菓子作りのスタートでした。

お菓子の技術も知識も完璧とは言えなかった三代目は知り合いのお菓子職人に来てもらい製造をお願いしました。その頃はやはり中々簡単には教えてもらえず、三代目はその職人の手の動きをずっと見て目で覚えていきました。もちろんそれ以外にも寝る間を惜しんで本を読み技術と知識を深めていったのです。



それは本当に厳しい事だったと三代目は言います。そして女将もまた、昼夜問わず三代目の手伝いや営業に足を運び、本当に本当に少しづつではあります。三代目や女将を支持してくださるお客様が増えていきました。同時に、仕入れの為に東京へ行く度、これも少しづつですがお菓子の道具を揃えていきました。お店の大きさは三畳あるかないかで工場と言えるような所ではありませんでしたが、三代目は妥協を許さず真っ直ぐに美味しさと日本的な美しさを追求するお菓子を作り続けていきました。

● 新たな挑戦と成功

そして、少しずつ軌道にのって来た頃、お菓子作りのさらなる技術の向上を求め、品評会等に出るようになりました。そこです。まず、お菓子作りの楽しさを知った三代目は、より質の高いお菓子作りにのめり込んでいき、そして数々の賞をいただくようになりました。数年後には常に金賞をとるほどまでに成長し、第十五回全国博覧会が名古屋で行われた際、式菓子部門で名誉大賞と言う最高賞を、四年後の第十六回大会では上生部門で副総裁賞を、その後も高松宮賞等素晴らしい賞を頂く程に。会の方からは「品評会への出品は辞め審査員になるように」と言われるまでになりました。

そうなってくると、三代目の元で修業を積みたいと人が集まり、狭い建物の中に常に六、七人のお弟子さんがいる状況で活気あるお店になりました。ただ、当時は住み込みだった為、店を切り盛りし、子供達(後の四代目等)の面倒を見ながらお弟子さん達の食事等の世話をしていた女将は大変だったようです。三代目がお菓子作りに熱中し、お弟子さんを持ち、仕事を続けることが出来たのは目立たないところでの女将の協力があつたからこそに他なりません。

また、商品においては新潟の地名を使ったお菓子や他のお店ではあまり見かけない百花園らしいお菓子作りを開発していきました。そんな時、京都の間屋がもたらした大きな粟を見て制作意欲を掻き立てられ、試行錯誤の末に完成させたのが百花園の銘菓「月志露」です。一見して地味なお菓子ではありますが、これほどかと言う程の大粒の栗を丸ごと使った和菓子の登場は当時、業界でも衝撃的でたちまち大評判を呼び、今もお永くお客様から愛されている商品です。



仕事に惚れる。
女房に惚れる。
土地に惚れる。



◆ 四代目と洋菓子

「仕事に惚れる、女房に惚れる、土地に惚れる」と言う三代目の好きな言葉があるのですが、まさにこの言葉通りの生き方を三代目は志していました。そして、今、その志は四代目中心へと移り確実に継承されてきました。四代目はこれからは洋菓子の知識と技術も取り入れる必要があると考え、洋菓子の修行も積み、真菜（真中）といった和菓子の他に越しに舞う（サブレ）や、すかし梅（ゼリー）など三代目とは一味も二味も違えど、百花園らしい銘菓を生み出し新しい風を吹き込みました。また、新たに五代目も加わり、堅実に、そして誠実に百花園らしさを保ちつつ、これからも多くのお客さまに愛されるお菓子作りができるよう、より良いお菓子をより良い腕で精進していきます。



一怒一老、一笑一生。



● 百花園の存在意義

百花園は働いてもらっている社員もお客様と同様大切にしております。

永年勤続や優良従業員、技能功労者等の表彰を受けた社員が多くいるのですが本当に嬉しい限りです。これまで苦境に立たされることは多々ありましたが、それでも百花園を愛してくれる社員は大変大きな財産でもあるのです。現在は先代達のようなとても卓越した腕を持つ職人がいるかとと言うと正直そうではありません。しかし、一つのお菓子を製造するにも餡子を練る者、包餡する者、焼成する者、包装する者、そして、陳列、販売。お客様の元に届けられるまで何人も人が携わっています。もっと細かく言うとなんか配達、経理や掃除等も大事なお菓子作りの一つなのです。このように今、私達は皆が一丸となりチームプレイで先代達に勝るとも劣らない程のお菓子作りに取り組んでいます。ただ、現

在、残念な事ではありますが和菓子職人を目指す若者がとて少なく和菓子中心のお菓子屋として非常に危機感を感じます。今、百花園には数名の和洋の技能士が在籍しています。私達は中々、表舞台に立つ事が無い裏方の仕事です。それでも私達は毎日お菓子に囲まれて生きていますので、これからは洋菓子はもちろん和菓子の世界も楽しく、周りを笑顔にするかっこいい仕事と言う事を微力ながらも、もっともっと外へ発信していかなければと思っています。

一怒一老、一笑一生ということわざがあるのですが一つ怒ると一つ歳をとり、一つ笑うと一つ長生きが出来ると言う意味で、私達はお客様がお菓子で笑顔になり、更にその笑顔につられて周りも笑顔になり、ずっといつまでも皆で笑っていられるようなそんなお菓子を作る為、これからも今以上に常に向上心を持ちチームプレイを強固にし、お菓子作りを邁進していきたいと思えます。

心の栄養

● 和菓子のもたらす効果

和菓子は栄養価が高く健康に非常に良いと耳にする事がありますが実はそれだけでは無いように思います。せわしくストレスの溜まりやすいこの時代、和菓子は身体の健康よりもむしろ心の健康に良いのではと感じます。心の健康が無ければ身体の健康を得る事は出来ません。和菓子を食べ美味いという満足の他に、和菓子の菓銘を聞いて家族や友人と話が弾んだり、旅先で由来となった名所を訪れ歴史を身近に感じたり、そんな食べる事以外でも安らぎや団らん、愉しみや潤いが満足感に繋がる役割が和菓子にはあると思います。

また、私共はお葬式の式菓子も扱っているのですが、身内の方を亡くされたあるお客様が「あなたの所から頂いたお菓子を食べてなんだか心が生き返りました。」とわざわざ伝えに来てくださいました。不謹慎ではありますがその言葉を聞いてお菓子屋をやっている本当に良かったと思えました。少しでもお客様の重たい心を軽くする事が出来たのです。

心の健康が無ければ身体の健康を得る事は出来ません。心の栄養があるからこそ摂取した栄養が生かせるのです。和菓子は心にも身体にも健康な食べ物でもあり、癒しでもあると我々は考えます。



文 太田 新太郎(百花園)



春の鳥 | 桜と朱鷺



夏の花 | 花火と朝顔



秋の月 | 稲穂と月



冬の風 | 日本海と北風



百花園シンボルマークは、和菓子が伝統的に表現してきた花鳥風月と春夏秋冬を組み合わせ一つにまとめました。これからも百花園は手づくりのお菓子で、和の心を皆様にお伝えしていきます。

株式会社 百花園

住 所／〒九五・八二四 新潟県新潟市中央区営所通一

電話番号／〇二〇・〇一四・〇五五(フリーダイヤル)

営業時間／午前九時～午後七時(年中無休)

