



1 店舗内には色とりどりに包装されたお菓子の数々
3 店舗外観

2 無形民俗文化財に指定された的祭最中
4 オープンにて焼き加減を確認する代表

自社工場で丁寧につくる 地元で愛される人気和菓子店

(有)菓子工房 くらさわ 代表取締役 黒澤 章典氏

菓子工房 くらさわ (中央区横山) は、2026年に創業60周年を迎える家族経営の和菓子店です。親子孫3世代にわたり、丁寧な菓子づくりを続け、地元で愛されています。住宅街にたたずむ店舗兼工房では、北海道産小豆を煮込んで作った自家製餡(あん)を使用した相模原銘菓の焼き菓子「ひばりの里」や、相模原市の「無形民俗文化財」に指定されている「的祭最中(まとまちなか)」、「酒まんじゅう」などをつくっています。製法へのこだわりや菓子づくりへの想いについて、同社2代目の黒澤章典社長に聞きました。

店頭にはすべて自社製品を並べる

黒澤社長は妻や息子とともに、自家製の和洋菓子を販売しています。

「先代の父は15年前に現場を退いて相談役となり、来年で90歳を迎えます」と話す黒澤社長。高校卒業後、

和菓子の養成学校を経て父親と働き始めました。店舗の立地が住宅街で目立たないため、「当店にお客さんを呼び込むためには、やはりここでしか買えない商品を提供しないといけないと考え、仕入れ品は一切置いていません」と言います。

くらさわの一押しは「的祭最中」です。45年前に発売されたロングセラーの「的祭最中」は、毎年1月6日に田名八幡宮で行われる的祭にちなんでつくられた、「矢が的を射る」様子をイメージした最中で人気商品です。

餡づくりは塩梅が大事

くらさわは、和菓子の肝ともいえる餡づくりにこだわりを持っています。「餡について皆さんは、黒い餡を思い浮かべると思うのですが、餡はとてもいろいろな種類があります」と話します。同社は一般的なつぶし餡や白餡のほかにも、白餡をもとにして相模原産鶏卵の黄身だけを入れた黄身餡、ミルク餡、青梅を入れて甘酸っぱくした青梅餡などを使用しています。さらに、紅白饅頭用と酒饅頭用といったように、菓子ごとに餡を変えています。

餡づくりについて黒澤社長は「つぶし餡は朝から煮て、出来上がるのが夜になります。最中の餡は、2日

間かけて煮ています。一日水漬けして翌日に煮るため、普通のつぶし餡の倍は時間がかかってしまいますが、自社製にこだわっています」と力説します。

そして「材料の配合や作り方を教えてもらっても、同じ味が再現できる訳ではなく、塩梅(味の加減)によって味や品質がまるで異なります」とも言います。

機械設備も入れ自動化

菓子づくりと言えば、手づくりをイメージしがちですが、同社は量産品では古くから機械設備を導入してきました。「ひばりの里という焼き菓子は、なかなか量産できないお菓

子だったのですが、父がどうにか量産したいと言い、機械メーカーと相談を重ねて量産にこぎ着けました」と明かします。

このほかにも、饅頭などの餡や具材を生地で包む包餡機やミキサーを導入するなど、手作業では労力がかかり非効率な作業は機械化を進めています。「人間の手よりもうまくできるものは機械に任せるのがいいです」という同社は、設備更新もしながら生産効率の向上に努めています。

(有)菓子工房 くらさわ

〒252-0242
相模原市中央区横山3-33-1
TEL: 042-752-3291