

リップルパイ50年「株杵屋本店」

# 思いを込めて

「今から38年前のこと、仙台市内の店に住み込みで働いていた私の楽しみは、月に1度実家に帰ることでした。修業先に戻るとき、お土産にリップルパイを20個包んでもらいました。帰省に洗い顔していた店の主人が、「山形にはこんなうまいお菓子があるのか」と驚き、ほおばりました。私は誇らしげな気持ちになり、胸を張って家に帰れるようになったのです（「リップルパイの思い出」より）。

創業200年余、山形を代表する菓子製造販売の老舗「株杵屋本店」。時代とともに、数々の名品を提供し続けてきた。「ふるさと山形で生かされる者として、山形の素材を大切に安全安心なお菓子を届けたい」。10代目当主菅野（かんの）高志代表取締役社長を訪問した。

「リップルパイへの人気は根強いものがあります。寄せられるメールや手紙は、社長をはじめ皆さんの大きな励みとなっているのです。」

菅野社長 ありがたいことです。開発から50周年を記念して、昨年から思い出を募集していますが、こんなに反響があるとは予想していませんでした。1カ月に30通ほど寄せられます。

ほど売れ、「山形に杵屋あり」と認めていただいた商品です。9代目の父俊夫は、「お客様の近くに店を出す」というチェーンストア理論を実践し店舗を増やし、5カ所に分散していた工場を現在地にまとめました。

菅野社長は10代目となります。京都で修業



**株杵屋本店**  
創業1811(文化8)年。会社設立昭和23年。和洋菓子製造小売。菅野高志代表取締役社長(山形商工会議所議員)。本店・工場は上山市弁天2-3-11。山形市内に8店舗(上の写真は「リップルパイ」)

まことに菓子屋名利に尽きます。開発は試行錯誤の連続で、しつとりとした自家製胡桃餡と、風味の良いサクサクとしたパイ生地とのハーモニーを作り出すため、5年の歳月を要しました。何度も口に運んでいただけよう「リップ」を名前に使って、売り出したところ大ヒット。最盛期には1日1万5千個を手作りしていました。

創業2006年、熊野大社門前で饅頭販売

菓子づくりひと筋200有余年、杵屋の歴史を紹介してください。

菅野社長 100周年の年(明治33年)に7代目が書き残した沿革書によりすると、206年前の1811(文化8)年、初代庄六が宮内町(現・南陽市宮内)で創業しました。東北のお伊勢さまといわれた熊野大社の善男善女の参拝客に、饅頭を提供したのが始まりです。当時の宮内は熊野大社の賑わいに加えて、金、銀、銅を産出した吉野鉾山や、明治期に入ると製糸業が盛んとなり、活気に満ちあふれていたようです。町の賑わいとともには店は繁盛。杵屋の屋

号(イチボシマーク)の「一」は羊羹、「●」は饅頭を表していますが、饅頭に続いて練羊羹が人気を集め、宮内の人々に、「死ぬときには、杵屋の煉羊羹を思う存分食べたい」と言われたほどだったそうです。

しかし、昭和初期の大不況の時、縁戚の製糸工場倒産の巻き添えを受け、家業は苦境に立たされました。8代目の祖父英一はアイディアマンで、店の裏通りでカフェー業を経営し、さらに、飴風味やミルクたっぷりのアイスクャンデーを製造販売し危機を脱しました。

昭和26年、山形市に進出し旅籠町(現在のJAやまがた)に工場を併設した店舗をオープンします。

菅野社長 戦後の物資不足で材料調達のままならず、小豆や砂糖を得るには山形に進出する必要があり、生き残りをかけて8代目が英断しました。山形市では全く知名度のない新参者です。東京で活躍する菓子職人や料理学校の講師を呼び寄せ、新しい技術とアイディアを取り入れ、そして昭和35年に杵屋の土台となる「杵のもなか」を売り出します。生産が追いつかない

したと聞きます。

菅野社長 大学を出てから京都の老舗和菓子屋に丁稚として入りました。北野天満宮の近くで西陣の織屋さんがお得意さま。干菓子から生菓子まで様々な和菓子を配達していました。店は私を含めて丁稚4人、社員1人。2階に住み込み、店番、注文取り、配達を2年。3年目で



ようやく工場に入ることができました。その5年間の修業が私の原点です。季節感と素材への徹底したこだわりを見て覚え、お得意様との会話を通じて知ることができました。

「果樹王国山形」生産農家と共に成長

山形は果樹王国です。地産地消を経営方針の柱に掲げています。

菅野社長 リップルパイと並んで当社の看板商品のひとつがラフランスゼリーです。芳醇な香りとうまさ認知されつつあった山形特産のラ・フランスを何とか活かしたいと、3年の歳月を掛けて商品化しました。平成6年には、4年に1度開かれる全国菓子大博覧会で「名誉総裁賞受賞」という最高の栄誉に輝きました。

ラ・フランス、サクランボ、桃の「山形旬香菓」シリーズに続いて、秘伝豆、ブルーベリー、和栗、いちごをマシユマロで包んだ「雪まろ」シリーズを発売。東京・銀座の山形県アンテナショップで売り数第1位をキープしました。生産農家と私たちが手を携えることによって産地が形成されていくし、商品のブランド化が進んでいきます。

実は山形市は県庁所在地では金沢に次いで、洋菓子の消費量が高く、人口10万人当たりの菓子店の数は日本一です。味も抜群で、「山形の菓子はどれをとってもおいしい」と評価をいただいております。切磋琢磨しながら、それぞれの店が「看板商品」を開発し、店として山形の知名度を上げていきたいですね。老舗企業として、また、山形県洋菓子協会の会長として責任を痛感しています。



お客様に「ありがとう」と言っただけのおいしいお菓子づくりをめざす菅野社長と本社従業員(上)。大正8年ごろの創業地・宮内本店(下左)。寄せられた手紙に目を通す菅野社長(下右)