



若女将 小田 絵里香
和倉温泉 加賀屋

輪島塗 沈金作家
三谷 吾一氏

代表取締役
中浦 政克氏
柚餅子総本家 中浦屋

加賀屋 110 周年記念スペシャルトーク



育てる

Kagaya 110th Anniversary Special Talk

地域の魅力を守り育み、 未来へつなぐ

輪島の伝統菓子・柚餅子ゆべしを製造する中浦政克さんと輪島塗の沈金ちんきん技法を駆使して漆の美を追求する三谷吾一さんを招き、加賀屋若女将の小田絵里香が“育てる”をテーマに語り合いました。

加賀屋のだしが隠し味に



小田●このたびはお忙しいところ、お集まりいただき、ありがとうございます。中浦社長には加賀屋の創業110周年を記念したお菓子「のとゆべし」の製造を引き受けていただき、うれしく思っております。柚餅子ゆべしは能登のおもてなしに欠かせない伝統的なお菓子です。当館の売店でも大変好評ですし、季節によってお料理の中にも取り入れております。

中浦●中浦屋では明治43年の創業以来、柚餅子の商品価値を守るには変えないことが大切と考えてきましたが、新たなチャレンジで一步前進したいと思い、今回の依頼をお引き受けしました。のとゆべしの特徴は、味付けに加賀屋オリジナルの「能登だし」を使っている点です。能登だしには日本三大魚醤の一つで能登のイワシやイカで作った「いしる」が入っています。いしるとユズの相性は抜群で、伝統的な柚餅子とは少し違った風味を楽しんでいただけたと思います。

小田●さわやかなユズの香りや、能登だしの旨みを感じられる逸品に仕上げてください、感謝しております。ベトナムのような色と輝きも美しいですね。

三谷先生におかれましては、昨年、文化功労者に顕彰けんしょうされましたこと、心からお喜び申し上げます。また、のとゆべしの商品名を揮毫きごうしていただき、ありがとうございます。父は古くからの大ファンで、当館に展示している三谷先生の作品は、ご宿泊いただいたお客様に館内を彩る美術品をご案内するツアーでも人気を集めております。

三谷●喜んでいただければ何よりです。加賀屋には石川県内の工芸家の集まりで何度もお世話になり、楽しい時間を過ごさせてもらいました。柚餅子は私自身が好きなこともあって、お世



柚餅子は丁寧に中身をくり抜いたユズの皮に、秘伝の味付けを施した餅種を詰めたものです。せいろで蒸した後、自然乾燥させる作業を何度も繰り返し行って完成させる、手間暇のかかった逸品です。

話になった人に贈ることもありますし、気に入ってくださる方には毎年送るようにしています。のとゆべしも大変おいしく仕上がっていると感心しました。

共感力を大切にしたい

小田●ここからは“育てる”をテーマにお話を進めたいと思います。中浦社長は会社を支える人材を育成するにあたって、どんなことを心がけていらっしゃるのでしょうか。

中浦●社員には日ごろから一つの菓子の向こう側には一人のお客様がいらっしゃるということを意識してほしいと伝えています。当社では毎年数多くの菓子を製造しています。しかし、仮に一つでも満足のいかないものがあつたとすれば、それを手にしたお客様に大変なご迷惑をかけてしまうこととなります。私たちにとってはたくさんのうちの一つでも、お客様にとってみればたった一つの菓子です。だからこそ、作る際にはお客様に召し上がっていただくことを念頭に、一つ一つをおろそかにせず、丁寧に作りましようと言いつつ聞かせています。

小田●私たちの仕事でも同じことが言えます。例えば「頑張った自分へのごほうびに」あるいは「記念日を祝うために」など、お客様にとって加賀屋で過ごす時間は特別な時間です。ですから、お客様に加賀屋に泊まってよかったと思っていただけるよう、「笑顔で気働き」をモットーに、お客様が何を望んでいるのか絶えず気を配り、おもてなしに努めております。

三谷先生はたくさんのお弟子さん

手本になるような最高の仕事を
見せるしかなかったりません

三谷



一つの菓子の向こう側に
一人のお客様を思い浮かべます

中浦



三谷さんが取り組むのは漆芸の表現技法の一つ、沈金です。漆面を刃物で点彫りした後、金銀の箔や粉、着色した粉末などを埋めて装飾していきます。独特の豊かな色彩は「三谷カラー」とも呼ばれます。



を育てた経験をお持ちだと思います。その際、どんなことに気をつけていらっしゃるのでしょうか。

三谷●私の場合には自分自身が手本になるような最高の仕事を見せるしかないと思っています。というのも、工芸の世界では、教えて育てるとするのは難しいからです。教えようと思って一生懸命に話しても、理解してもらえない場合も多々あります。理解したからといって、体得できるものでもありません。ですから、こちらが精一杯力を尽くして仕事をして、それをいかに相手が受け取って、自分のものにしていくにかかっているのです。

小田●確かにその通りだと思います。人材育成で言えば、私自身は“共感力”を大切にしたいと思っています。今年、当館では55名の新入社員が入りました。入社してくださった社員たちの人生を輝かせていくことも私の使命です。失敗して落ち込んだり、悩んだりしていれば、共感力を発揮し、親身に話を聞いて寄り添うようにしています。そして、一人一人の心身の状態や性格も考慮して、時には厳しく叱ったり、時には優しく慰めたりしてケアしています。加賀屋では夕方お客様をお迎えした客室係が翌朝、お見送りするまで一貫して担当するのですが、出発の際、「〇〇ちゃん、一緒に写真を撮りましょう」と声を掛けられるなど、客室係がお客様と良い関係を築けている様子を見られたときは本当にうれしくなります。

柚餅子を育てた輪島塗

中浦●育てると言えば、柚餅子は輪島塗に育ててもらったような菓子と言えます。柚餅子は全国各地に行商に出た輪島塗の塗師屋がその作り方を学んで輪島の菓子屋に作らせたのが始まりです。出来上がった柚餅子は、塗師屋が手土産として持って行き、その評価を輪島に持ち帰って、改良につなげたそうです。

小田●それは興味深い話ですね。

三谷●塗師屋はかつて輪島塗のプロデューサーのような役割を果たしていました。全国各地の有力者と付き合い、



宿泊客の皆様が相次いで出発する朝、女将や客室係がお見送りする光景は、加賀屋の伝統とも言えます。ご利用いただいたことへの感謝を胸に、お客様が見えなくなるまで名残を惜しんで手を振り続けます。

一流旅館に泊まっては、注文を取って来たのです。ただ、現在は漆器の出番が減ってしまいました。輪島は日本を代表する漆器産地であり、漆器は素晴らしい文化ですから、この先もずっと守り育てていきたいとは思いますが、売り上げは落ち、後継者も不足し、非常に悩ましい状況です。

小田●次世代につなげていくにはどのようなことが必要でしょうか。

三谷●大切なのは前向きに新しいものを作ろうとする意欲だと思います。私が専門とする沈金は漆面に刃物で文様を彫り、そこに金粉や金箔をはめ込む伝統的な技法です。しかし、私は絵画と堂々と渡り合えるような作品を作りたいと、金以外にプラチナ箔、パール粉、着色した金属粉などを使って、色彩豊かな世界を表現しました。その過程では失敗もたくさんしましたし、経済的に困窮し、長いスランプに悩んだこともありましたが、今ではその積み重ねで新たな道を見いだすことができたのだと思っています。

小田●柚餅子の伝統を守り育てるために取り組んでいることはありますか。

中浦●やはり、製造量を維持して仕事を確保し、それによって技術を継承していくことが重要です。そのために菓子として食べてもらうだけでなく、酒の肴にしたり、料理に使ったりと新たな食べ方や調理法を提案し、消費の拡大に努めています。また、限られた人材で会社を運営、発展させていくには、社員みんなに中浦屋は自分の会社であるという意識を持ってもらうことが必要です。そこで、経営情報は可能な限り共有するようにしているほか、店頭でお客様からこんなご要望があったのでこのように対応したら喜ばれたなど、ノウハウも共有するようにしています。こうした取り組みが積み重なって社員同士の心の共有につながっていると考えています。

3人は輪島朝市のすぐ近くにある中浦屋わいち本店の2階「輪風庵」で懇談。三谷さんの工房もすぐそばです。当日は中浦屋のお菓子をいただきながら、和やかな雰囲気ですり合いました。

これからも新しいものを

小田●お二人の話聞いて、仕事にける情熱の大切さをあらためて感じました。とはいえ、私一人の力では旅館は立ち行きませんし、社員の力添えが必要です。社員の育成にもますます力を入れると同時に、働き続けたいと思ってもらえるような職場づくりをしたいと思っています。そうすることで、自ずとおもてなしも向上し、お客様からも評価していただけるのではないのでしょうか。

中浦●輪島だけでなく、能登全体で人口減少が続いています。そんな輪島に本社を構えて事業を続けていくには今後、販路を市外、あるいは海外に求めることが大切です。国内外でユズに関する商品であれば中浦屋と言われるようなポジションを確立していきたいと思っています。のとゆべしにつきましても、能登の食材にこだわって第二弾、第三弾の発売に向け、試作を進めています。ご期待ください。

三谷●私は今年で97歳になりました。これまでは毎年4つの公募展に参加してきたのですが、これからは活動の場を日展に絞っていくつもりです。それは、中途半端な作品をたくさん作るよりも、数は少なくとも時間をかけて自分なりに全精力を注いだ作品を作っていきたいとの思いからです。今でも創作意欲が衰えることはありませんし、一日中、作品のことで頭がいっぱいです。これからも新しいものを追いかけていきたいと思っています。

小田●お二人のますますのご活躍に期待しておりますし、私たちもより一層お客様に喜んでいただけるように励んでいきたいと思っています。本日はありがとうございました。



柚餅子総本家 中浦屋

当店は、輪島銘菓「丸柚餅子」を昔ながらの製法で、ひとつひとつ丹念に手作りしている明治43年創業の老舗です。店内はすべて地元材を使い、拭き漆をほどこしてございます。ぜひご来店ください。



中浦屋 本町店

- **中浦屋 わいち本店** [営業時間] 8:00 ~ 18:00 (年中無休)
〒928-0001 石川県輪島市河井町わいち4部97番地
TEL: 0768-22-0131(代) FAX: 076-203-0067
- **輪風庵(中浦屋 わいち本店2階)** [予約制]
〒928-0001 石川県輪島市河井町わいち4部98番地
- **中浦屋 本町店** [営業時間] 8:00 ~ 17:00 (年中無休)
〒928-0001 石川県輪島市河井町2部70番地
- **中浦屋 朝市店** [営業時間] 8:00 ~ 13:00 (年中無休)
〒928-0001 石川県輪島市河井町1部103番地3
- **中浦屋 めいてつ・エムザ店** [営業時間] 10:00 ~ 19:30 (年中無休)
〒920-0855 石川県金沢市武蔵町15-1 めいてつ・エムザ地下食品フロア

輪島塗

石川県輪島市で作られる堅牢で優美な日本を代表する漆器です。職人の手による塗りの作業は入念で、下地から研ぎ、中塗り、上塗りまで124もの工程を費やします。欠けやすい部分に麻布を貼り、下地に輪島で産出する地の粉(珪藻土)と漆を練り合わせて塗ることが堅牢さにつながっています。起源は室町時代と伝えられ、江戸時代中期以降、沈金や蒔絵といった加飾技法が導入され、華やかさを増していきました。



三谷 吾一氏作

Kagaya 110th Anniversary Special Talk



中浦 政克氏

1963年、輪島市生まれ。82年に輪島高校卒業。家業である和菓子店を継ぎ、88年に株式会社柚餅子総本家中浦屋を設立、代表取締役役に就任した。中浦屋は1910年に創業。看板商品でユズを丸ごと使った丸柚餅子のほか、羊羹や最中、せんべいなど、ユズを使ってさまざまな菓子を製造している。



三谷 吾一氏

1919年、輪島町(現輪島市)生まれ。輪島男児尋常高等小学校高等科を卒業後、沈金師・蕨舞洲氏、前大峰氏に師事し、41年に沈金師として独立。66年、70年日展で特選北斗賞。85年に日本現代工芸美術展で内閣総理大臣賞。88年に日本芸術院賞。2002年日本芸術院会員に就任、15年文化功労者に選ばれる。