

年 組 名前:

# 伝統の味 祖父から継承



手作業でせんべいを焼く吉田  
紘規さん＝大月市猿橋町猿橋



大月市の銘菓として親しまれる「厚焼木の実煎餅」。右側が吉田さんが開発したせんべい

## 大月・栄月製菓の吉田さん 試行錯誤し腕磨く

大月市猿橋町猿橋の吉田紘規さん(28)は、約60年続く和菓子店「栄月製菓」を祖父から受け継いだ。一枚一枚手作業で作る厚焼きせんべいは大月の銘菓として親しまれてきた。若い世代に親しんでもらおうと、新商品の開発にも積極的に取り組む。11月には名勝・猿橋のたもとに移転した。吉田さんは「祖父から教わった伝統の味を守っていきたい」と話している。

〈飯野椋平〉



赤池 悠、武田 寛明、  
森 航平(富士北麓)  
飯野 椋平(大月・上野原)  
森 航平(都留)

栄月製菓は1965年創業。客から親しまれている。卵や小麦粉、サンショウのエキ、甲府市出身の吉田さんは高校スなどを混ぜた生地を3層重ね、堅めに焼く「厚焼木の実煎餅」が人気で、地域住民や観光客に隣接する祖父の清水利治さん宅から通った。清水さんが厚焼きせんべいを焼く姿を間近に見ながら過ごしたが、年齢を考慮して店を畳むつもりであることを知った。「大月の伝統の菓子がなくなるのは寂しいし、もつたいない」と、2019年3月に弟子入りした。生地を焼くところから始め、火加減や金型の使い方、生地の仕込み方を覚えた。徐々に一人で仕事をこなせるようになったが、清水さんは20年11月に86歳で死去。「焼き方などを相談できなくなり、暗中模索の日々を送った」と振り返る。それでも「やってみるしかない」が口癖だった祖父の遺志を引き継ぎ、試行錯誤を繰り返している。

(2024年12月11日付 山梨日日新聞 18面)

問1 大月市の吉田さんが、和菓子店を祖父から受け継いだ理由を教えてください。

.....

問2 人気の「厚焼木の実煎餅」は、どんな煎餅ですか。

.....

問3 店は今年11月に、どこに移転しましたか。また、その場所にした理由を教えてください。

場所: ..... 理由: .....