タウンタウン小麦

特定非営利活動法人
発　行　くまがや小麦の会
発行責任者　日向美津江
ホームページアドレス
http://www.kumagayakomuginokai.jp/
くまがや小麦の会　検索

NPO 法人
くまがや小麦の会
since 2006
事務局　〒360-0801　埼玉県熊谷市中奈良1797-1
TEL. 048-521-0026

Interview シリーズ No.3

和菓子と洋菓子の競演

三河屋　石川雅雄さん

熊谷市宮町2-4
定休木曜日9時～7時
（日・祝は6時まで）

親子3代の老舗

2代目石川雅雄さん（59才）初代正平さん（95才）3代目雄太さん（31歳）

創業は昭和26年

屋号「三河屋」は、初代店主の石川正平さん（95才）から遡ること4代前の太左衛門が江戸時代末期に「三河屋」という名前で菓子屋を営んでいたことに由来する。太左衛門から後、石川家は菓子屋業から遠ざかっていたが、正平さんは親のすすめで老舗菓子店に丁稚奉公に出て、やがて、昭和26年、当時二葉町（現在、熊谷市宮町）に店を構えることとなった。

初代正平さんは根っからの和菓子職人。その職人気質な父の背中を見て育った雅雄さんは、物心つくころから家業を継ぐことが当たり前だと思ってきた。

ある日、東京の叔父が雅雄さんへのお土産に不二家のイチゴショートケーキを買ってきた。「この世の中にこんなに美味しいものがあるのか」と衝撃が走った。「当時は未だバタークリームが主流。生クリームで作るケーキが作りたいと思いました」

2代目は洋菓子職人

雅雄さんは東京の製菓学校を卒業した後に横浜市の『プチ・フルール』に修行に行く。ここはフランス菓子専門店。材料にうそをつかず、最高のものを使って本物の味を届けるのがモットーの店だった。品質が良いことは当然。さらにその高品質な材料を使いこなす職人がいた。

次にドイツ人ショコラティエ・ポールゴッツェ氏が主宰する職人相手の菓子教室で腕を磨いた。さらにその後、ドイツ菓子の店「欧風菓子クドウ」に修行に行った。ここの店主は、代官山「小川軒」でチーフをしていた人。欧州で学んだ製菓技術とセンスを持っていた。小川軒の「レーズンウィッチ」は有名だが、クドウの看板商品もまた「レーズンクッキー」。20代の青年はスポンジが水を吸収するかのようにし、食欲にお菓子作りへと没頭していった。

日本を飛び出し、単身フランスへ。スイス、ベルギー、スペインなど欧州各国の本場スイーツを体感し、25才で熊谷に戻り、熊谷市内で初めての本格洋菓子を置く店となった。

自慢のアップルパイをはじめ、定番のチーズスフレ、ショコラ、シュークリーム、ラムバロンなどの欧州菓子が、父の作る和菓子のショーケースの隣に並んで行った。「倅（せがれ）を想う気持ちの表れでしょうかね、ショーケースは6対4くらいで洋菓子の幅が広くなりました」

当初、ケーキに馴染みの薄い熊谷の人々に「小さくて高いね」と云われ、悩みもしたが、「美味しいもの」を作るためには原材料を落とすわけにはいかないと、その姿勢を貫いた。

現在、雅雄さんは熊谷菓子工業組合理事長を務めている。熊谷市内で菓子業を営む32軒を取りまとめ講習会や勉強会を開き、コミュニケーションをはかったり、研鑽を積んだり、共に仲間と励んでいる。

3代目は和菓子職人

初代、2代目とつづき、雅雄さんの長男雄太さんは和菓子職人の道を選んだ。父からのアドバイスもあった。「三河屋の根本は和菓子。原点に戻るのもいいんじゃないか」と。祖父や父の職人としての情熱と探究心、そして、技術を目の当たりにし、迷いはなかった。「祖父や父が守り続けたこの三河屋を、さらに品質を高め、伝統を守りつつ自分の色を出していきたい」と3代目雄太さんは話す。

また、「バースディケーキといえば三河屋さん」と言わしめるほど独創性溢れるオリジナルケーキが人気だ。キャラクターものしかり、贈り手の想いをカタチにしてくれる。贈る方も贈られる方もこの世でたった1つのケーキを囲み、年を重ねる喜びを味わうのだ。

熊谷産小麦・農林61号を使った熊谷パウンド（大 780 円）。彩ロール（1本 680 円）は、熊谷産小麦のあやひかりを使用。ふんわりもっちりの生地は沖縄波照間産黒糖の上品な風味。中に丁寧に練った羊羹が入っている。
問合せ℡048-522-1691

【これまでの賞歴】
◎平成11年　勲六等単光旭日章
・石川正平さん受賞。日本で最初に制定された勲章であり、国家に功績のあった男子に対し授与されます。
◎昭和59年　全国菓子大博覧会
・石川雅雄さん、ブランデーケーキで受賞。
◎平成元年　全国菓子大博覧会
名誉総裁賞
・石川雅雄さん、レザンセック・ミレー詰合せで受賞。
　寛仁親王大臣賞

麦笛

岡部三郎さん

日向美津江

師走の6日、この数日冷え込んだ気候に雲も低く垂れ込む中、岡部三郎さんのご葬儀が取り仕切られた。岡部さんを惜しむ多くの参列の方々が昨夜のお通夜に続き連なった。同じ思いの参列を感じた。11月17日ご自宅で発熱し、動く事も儘ならず、救急車で病院に搬送され12日後の29日朝旅立たれてしまった。

2ケ月程前、鍛えた目で選別したいつもの美味しい果物を携え訪問してくれた。他愛の無い話だが、岡部さんの言う事にいつも真実を見る。2時間近く話していかれた。良く通る笑い声に変化は感じられなかった。抱えていた御病気の事（報道で肝細胞ガンとあった）はご家族にも詳しく伝えられておられなかった様子である。年年歳歳花相似たり、歳歳年年人同じからず。74歳の死が悔やまれてならない。

岡部さんの家は箱田の我が家から直ぐ近くにあり、昭和61年初めて熊谷市の市会議員に立候補された時の選挙にご近所として、応援を今は亡き主人が始めた。見事当選。昭和12年生まれの岡部さんは主人より1歳年上、4人兄弟の長男として生を受けた岡部さんと二人の姉と末の一人息子という主人は、呆れんばかりの「思ったら曲げない。」という気性が共通して心の友となって行った。ここから市会議員通算5期、県議会議員を2期、持ち前の探究心と抜群の行動力を持って地元熊谷の為、地域住民の為働いた。岡部さんの支援者は岡部党の党員、一人、一人を個々の繋がりでネットワークを構築していった。この組織は強かった。岡部さんは自分にすこぶる厳しい方で、利他の精神に富んでいた。これを支えたご家族、取り分け奥様の電話の取次ぎは完璧だった。人に何か頼まれたなら、取りこぼしの無い様、裏切る事の無い様、家族が一丸となって支えた。一市民が議員として議席を確保する努力の限界に挑んだ姿は清清しかった。

熊谷市名誉市民、元衆議院議員の増田敏男さんの弔辞で、「私は生きている内は青春だと思う。故郷のために尽くしたい。」と書かれた岡部さんの手帳が出てきた事を告げられた。青春を謳歌し合える心の友が又一人この世から黄泉の国に移ってしまった。

CONTENTS

1Ｐ ひと彩々　三河屋　石川正平さん　石川雅雄さん、石川雄太さん　麦笛　日向美津江
2Ｐ～3Ｐ 熊谷の音楽特集　ピアニスト・森田義史さん　オペラ歌手・原田勇雅さん　声楽家・小川明子さん　声楽家・萩原みかさん　各コーラスグループ紹介
4Ｐ あの町この店　頒布会紹介　コンサートイベント

次号のお届けは 4 月 16 日になります。　編集室 TEL048-521-0026　FAX048-521-7900

いろんなイベントに出店しています！

パウンドケーキサブレ頒布会

©熊谷市

NPO 法人くまがや小麦の会

季節ごとのパウンドケーキを味わってみませんか？

小麦の会会員が、手造り無添加で焼き上げました。2ヶ月に一度、2本1組でお届けする、お買い得商品です。

【内容】

風味豊かな季節限定パウンド1本と、実だくさんの贅沢パウンド「パウンド・フォー・パウンド」のセット。8月のみサブレセットになります。

2月　スイートバレンタイン・チョコパウンド
クーベルチュール使用。くるみやスライスアーモンド、シロップ漬けフルーツなどがぎっしり詰まって、濃厚でしっとり！

4月　桜パウンド
桜の葉の塩漬け、スライスアーモンド、クランベリーなどのドライフルーツが折り込まれています。桜花もトッピングされ、サーモンピンクのきめ細かな生地が春らしく、桜の香りも漂います。

6月　抹茶パウンド
香り高い抹茶をたっぷり使い、アクセントに大納言と栗が。品のある味と香りはもちろん、鮮やかな色も楽しめます。

8月　特選サブレセット
くまサブレ、あつべえサブレ、ニャオざねサブレ、ラグビーサブレのお買い得セットです。

10月　メイプル・パウンドケーキ
メイプルシュガーたっぷり。しっとりと風味豊かなパウンドです。

12月　クリスマス・シュトレーン
右の特集をご参照ください。

1年6回コース（1回 2,000 円 ×6回=12,000 円）と、ハーフ3回コース（1回 2,000円×3回=6,000円。希望の月を選択できます）があります。いずれも送料込。

【お申し込み】Fax 048-521-7900
またはメール reiko.komugi@gmail.com（事務局 金子）まで。

あの町この店

人との絆を大切に～本格イタリアンレストラン オリーブ

くまがや小麦の会賛助会員

熊谷市弥藤吾8-3
048-588-2317
11:30～15:00ラストオーダー
18:00～21:00ラストオーダー
水曜定休日

あつあつリゾット。
ドリンク、サラダ付き 1260 円

＊オリーブではくまがや小麦の会のパウンドフォーパウンドを扱っています

妻沼のイタリアンレストラン「オリーブ」はオーナーシェフの吉川直樹さんが「生まれ育った地元に恩返しがしたい」と2007年4月にオープンした店。「美味しい」との評判が口コミで伝わり、近隣から多くのファンを集めている。

25種類以上のパスタ料理の中で人気は大粒アサリが15粒から18粒も入ったボンゴレロッソやホタテとぶりぶり海老のペペロンチーノなど。塩加減程々で優しく後味さわやか、その中に深く複雑な味わいがある。秘訣は？と聞いたところ、まず水、そして、その水から作る特別なソースの素だと教えてくれた。そのソースの素を口に含むと旨味がふわっと広がり、しかも透き通った味わい。思わず微笑んでしまったのはどこか懐かしい味がしたから。この旨味を加える事で塩加減が調節出来て、しかも美味しく仕上がるのだ。

群馬を控えたここは「食文化の高い地域」という。その地でオーナーシェフが心を込めて作る料理が今日もお客様の舌を満足させている。

クリスマス シュトレーン

ドイツ伝統の、クリスマス向け発酵菓子パンです。保存がきき、クリスマスを待つ間、少しずつスライスしながら食べる風習があります。

小麦の会のシュトレーンは、熊谷産小麦「農林61号」を使用。ドーバー洋酒の高級ラム酒やブランデーに漬けたドライフルーツやナッツなどが、一般的なレシピの3倍以上ぎっしりと練り込まれ、ずっしりとした重量感・焼き上がり後にも洋酒に漬け込むので、日ごとに馴染んでしまっていく生地もしっとりしたまま。

「7ミリくらいにカットして、クリームチーズをぬって食べる」のが、製造部の皆さんのお薦めの食べ方とか。濃厚だけど決して甘すぎない小麦の会のシュトレーンは、シュトレーンでは破格の700円！クリスマスの定番にぜひどうぞ。

イベント予定

- 12／20（火）　シフォンケーキ講習会（平松研究室）

2012 年

- 1／9（月）　わーくほーむ結　出張パウンドケーキ講習会
- 1／26（木）～31（火）　八木橋Ｂ1食品売り場特設会場
- 2／18（土）　第６回定例総会（荀亭）

1階・2階席 3,000円(全席指定)
2階立見席 1,500円(全席指定)
学生エリア席 1,500円(全席指定)
☆お問い合わせ先
森田義史音楽事務所　TEL048-531-3630

●チケット販売所
軽井沢大賀ホール（0267-42-0055）
八木橋プレイガイド（048-523-1111）
NPO法人くまがや小麦の会（048-521-0026）
ヨシフミノフサポーターズ（080-1128-6130）
カフェストライク（048-579-5157）
タニタ楽器（048-521-5721）

プリントコミュニケーション・・・情報を形に
株式会社 プリントライフ
http://www.printlife.net
E-mail: info@printlife.net
TEL:048-522-3233
データ入出力
コピーサービス
官公庁電子納品
各種製本
広告・パンフレット印刷
名刺・封筒印刷
ラミネート加工
カッティングシート
看板作成（室内外）
当社の営業内容はホームページをご覧下さい。

馬車道グループ
馬車道　はいからや　黒塀家　いきな黒塀　たんこう　モダンパスタ　徳樹庵　野草庵　サラダ館　馬車道　ラーカロッソ