



守り抜く伝統 “銘菓こがねいも”



(有)錦光堂

為谷 貴士 氏(渋川吾妻支部所属)

Q & A

▼会社概要を教えてください

渋川市内に三店舗、そして吉岡店と、計四店舗で和菓子・洋菓子の製造販売を営んでいます。また先代の趣味が高じ、吉岡店には「そば処にしき」を併設しています。

創業時は「つちや製菓」というお店でしたが、私の曾祖父が後を継ぎ、錦光堂に商号を変更しました。その後は為谷家が代々継承してきています。私は五代目で、二〇〇九年七月に代表となりました。

当社の主力商品は「こがねいも」という和菓子で、年間一五〇〜一六〇万個生産しています。

▼「こがねいも」と言えば、地元では有名ですよ

お陰様で知ってくれている人も多いと思います。この「こがねいも」は神戸で修行した曾祖父の為谷伊八が昭和初期に考案しました。

シナモンの持つ独特な香りと



飾り気のない素朴な味が特徴で、ひろく親しんでいただいています。焼き菓子のため日持ちもよく、お茶受けやご贈答などにご愛用いただいています。

どんなに時代や趣向が変わっても、この「こがねいも」の味は、八〇有余年一切変えることなく守り続けています。パッケージも全く変えていません。

▼入社のおいきさつは？

もともと後を継ぐつもりで育ちました。大学卒業後、専門学校に通い、和菓子はもちろん、洋菓子も身につけ、一九九八年に入社しました。

そこそこ出来る腕を持って入社したつもりでしたが、熟練の凄さを目の当たりにし、自分の未熟さを痛切に感じました。現在も最長では六〇年間も当社に勤めてくださっている方がいます。そりゃ敵いませんよ(笑)。

ほんとうに忙しい頃には、朝四時から夜十二時まで何日も働き詰めのこともありましたが、そうすることで技術的にも向上できたのだと思います。人間で、案外頑丈なんだということもわかりましたしね(笑)。

▼洋菓子も充実してきているようですが？

こがねいもをはじめ、うちの商品は贈答品としてお買い求めいただくケースがほとんどです。それはとてもありがたいのですが、買っていただく方にも食べてもらいたいという思いから、おやつとして食べられるような商品開発にも力を入れています。

当社は設備が充実しているのでも「何でもつくれる」のが、ひとつの強みです。社員やお客さんとの何気ない会話の中に商品開発のヒントがあり、ピンと来たら直ぐに試作します。

最近評判のいい「生クリームどら焼き」も主力商品になってきています。味も六種類ありますので、こがねいもとあわせて、ぜひご賞味いただけたらと思います。

▼今後の事業展開は？

現状は、お客さんの八割が市内の方です。また直営店舗での販売が八五%、卸売が一五%と

いう比率です。専門家から聞いたところ、渋川市内における当社のシェアは三〇%位だそうで、これ以上は伸ばせないようですね。そこで今後は卸売りを増やし、販売エリアを拡げていきたいと思っています。

最近では県外の業者から「こんなお菓子つくれませんか?」という問い合わせが入ってOEM商品を受注したり、同じ渋川吾妻支部の大洋さんとコラボで商品開発に取り組んだりしています。

伝統を守りつつ、同友会の皆さんのお知恵も借りながら、少しずつでも、いろんな可能性にチャレンジしていきたいと思っています。



所在地/渋川市半田 3177-1
連絡先/TEL 0279-24-0101
URL/http://www.kinkodo.org/

