



調理は気持ち一つ

渡辺初太郎さん(日宝町)



「体の続くかぎり、がんばりますよ」

おハコは天神様

田中富平さん(本町4)

「カウンターに立つのも勉強になります」

親方のところに住みこみで修業に入ったという青木さんは、

その頃の思い出を、

「今みたいに仕事がたくさん

あるわけではないので、田

家山から木を切り出す、きこ

りのようなこともしたなあ。

もちろん給料なんかなくて、

正月と盆にこづかいをもらう

だけ。二十一になると徵兵検査があつたが、その時、こづ

技術は盗むもの

青木新太郎さん(東町1)



「機械が導入され仕事をも早くなつたよ

かいに五回もやられたよ」

「仕事のやり方も昔とは違

つてきたが、若いもんには、

教えてもらうより、見て技術

を盗め、といってるんだよ」

「職人肌の一面も。

『まだ体の続くかぎりが

んばかりたい』という青木さん

のレベルアップに貢献された

渡辺さんですが、この世界に

は義理で入ったと言われます。

「親が『春雨』の先代に世

話をなつたのですから、そ

の義理もあってね。十六歳で

したが、修業時代は竹ぼしで

つつかれたり、包丁の柄でた

とになるのですね。

父が菓子屋をやつてしまい

たのは、十八歳のときから

で、今年で七十二歳ですから

もう一つ辛かつたのは、水く

りの伸びと研究をしたりし

て来たんですよ。

でも、戦前から戦後にかけ

ての『砂糖不足』には大変困

りました。毎日、新潟の問屋

まで足を運んで、砂糖をわけ

てくれたよう頭を下げるもん

です。

この新津にも四十軒ほどのお

菓子屋さんがありましたが、

時代の波にもまれて次つぎと

転職していく人もありました。

この菓子づくりの道に入つ

たのが菓子屋をやつてしま

うと思つたものです。それに

は、お客様に合わせて調理す

ることになりました。

そんなでしたから、二代目

になつたときは『オレはりつ

ばな菓子屋にならねはならん

の好みが変わつてきている

ので、ふだんの研究が欠かせ

なくなつて来ていますね。

もう年をとつてしまいま

たけれど、結婚式シーザン

は式菓子づくりを手伝うんで

すよ。また『天神さま』のお

菓子をつくるのが好きで、毎

年楽しんでいます。これ

を手伝つてきています。

花を手伝つてきました。

この世界もどんどんお客様

が増えていますから、最

初にみそ汁を出しますよ。

渡辺さんですが、家庭では一

回ガソリンセンターで診療を受

けていますが、調理はなんとい

う氣持ちからだと言われます。

「家の料理には、一切口出

しあません。家庭は平和なの

が一番ですか」

花を手伝つてきました。

この世界も体に気をつけて、せ

がれを手伝つてきました。

花を手伝つてきました。

花を手伝つてきました。