

東京文化会館モーニングコンサートは、上野中央通り商店会の方々のご協力により、2005年より継続してまいりました。今月めでたく50回を迎えることを記念し、Vol.44(2011年1月)より毎回1店舗を《今月のお店》として皆さまにご紹介しています。モーニングコンサートの後はぜひ、上野中央通りのお店にお立ち寄り下さい。

## 《今月のお店》 あんみつ みはし

インタビューにお答え頂いたのは...

### 佐藤 一也 さん

(有)みはし 代表取締役社長  
みはしの三代目・佐藤さんは、7店舗を切り盛りし、90名にもおよぶ従業員を束ねる傍ら、上野中央通り商店会の会長としてまさに東奔西走の日々。どんなに忙しくてもこの笑顔を絶やさず、上野中の人々から慕われています。



- 上野だけでも3店舗を構える「みはし」さんは、昭和23年の創業以来、あんみつの代名詞として沢山のファンをお持ちです。そのはじまりについて聞かせて下さい。

みはしの場所には、昔かまぼ屋さんがあったんです。そこのご主人が亡くなり、奥さんが実家の北海道に帰ろうとしていたのを、仲が良かった私の祖母が「一緒にあんみつ屋をやろう」と引き留めて、私の父や伯父も交えてお店を開いたのが始まりです。

- なぜあんみつ屋だったのですか？

戦後は砂糖も統制で、入手するのに苦労したようですし、皆甘いものに飢えていたので需要があったんですね。長い和菓子の歴史からするとあんみつは新しいお菓子で、創業当時は手本にするお店も少なかったと聞きます。今では、有名な老舗和菓子屋さんでも「あんみつ」は夏の季節メニューとして定番になり、すっかり和菓子として定着しています。創業より「あんみつ」を看板商品にした初代の先見の明があったのだと思います。

- 「みはし」の店名の由来を教えてください。

五代將軍綱吉の頃、不忍池から流れる忍川に架けられていた橋が3つの立派な橋に架け替えられました。その橋は明治23年頃まで存在していて、地名も上野三橋(みはし)町、その地名に因んで店名となりました。

- あんみつ以外にもおしるこやぜんざいなどのメニューがありますが、特に人気の商品と、暑さの厳しい7月のおすすめを教えてください。

あんみつにソフトクリームを乗せた「クリームあんみつ」が人気です。それから、ふっくらした粟とこし餡の相性が抜群の「粟ぜんざい」も。7月は「かき氷」がおすすめです。みはしのかき氷は、粗削りで噛みごたえがあり簡単には融けません。氷を粗く削るために、3月号の商店会ガイドで紹介された菊季勿物店さんで研がれた特別な刃を使っています。

- 「みはし」のこだわりとはどんなことですか？

やはり良い原料を使うこと。特に「和菓子の肝」である餡には特別な思い入れがあります。小豆は創業以来お付き合いしている豆問屋さんから最良のものを仕入れていますが、自然のものでありますから当然不作のときもあります。そんなときは工夫と勉強を重ねることにより変わらぬおいしさを維持してきました。蜜、寒天、赤えんどうなども、全て日本全国探し歩き、納得いくものしか使っていません。そして工場長が若いスタッフにも何でもオープンに教えてやらせることで、おいしさの追求と技術の伝承を目指しています。

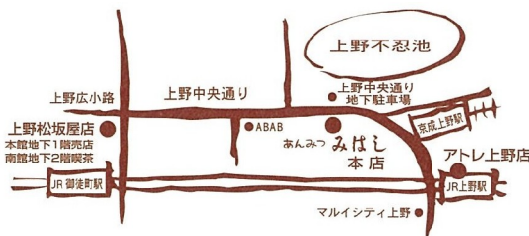
- これからの「みはし」が目指すお店とは？

和菓子の伝統を大事にしながら、いつの時代も「町のお菓子屋さん」として親しんで頂けるお店、入るとほっとして、おいしさに感動して頂けるようなお店でありたいと願っています。

【お店情報】 東京文化会館から徒歩5分

あんみつ  
みはし

7月7日(木)・8日(金)の2日間限定特典！  
このチラシをお持ちのお客様には  
あんみつとかき氷メニューに  
ソフトクリームトッピングサービス!!



本店:台東区上野4-9-7 3831-0384(10:00-21:30) / アトレ上野店: 上野駅 アトレ上野1F 5826-5879(10:00-21:00)  
上野松坂屋店: 松坂屋上野店 南館 B2F 3834-5855(10:00-20:00)