

上野中央通り商店会ガイド

2012年2月号

発行：東京文化会館事業企画課

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。2011年7月にめでたく50回を迎えたことを記念し、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》 龜井堂 (かめいどう:和菓子店)

インタビューにお答え頂いたのは…

倉木 康朋 さん

株式会社 龜井堂 代表取締役社長

「上野は、日本で一番好きな街」と言い切る倉木さんは龜井堂の5代目。自ら店頭に立ち、お客様との触れ合いを大切にしています。商品が並ぶショーケースの中にはお客様からもらったという亀の置物がたくさん飾られていました。趣味は読書。家にある蔵書は、なんと千冊以上だそうです!!



――瓦煎餅と並ぶ、もう一つの名物“文楽人形焼”について教えてください。

文楽人形焼は昭和28年に当店が創製しました。3代目である倉木貞郎が人形浄瑠璃師から指導を受け、文楽人形の頭をかたどったカスタラ饅頭を考案し、販売を開始しました。昭和28年は、東京駅に日本初の駅ビルが建った年です。その中に出店して、実演販売を行ったところ大人気になり、次第に文楽人形焼は東京の名物として定着していきました。

――瓦煎餅も文楽人形焼も全て手作りされているんですね？

はい、現在は新宿の神楽坂にある工場で、2人の職人がお菓子を作っています。先ほどお話したように、当店の瓦煎餅の基となったものは、外国人が持ってきたクッキーです。一般的に言う“瓦煎餅”の起源は奈良時代に遣唐使によって伝わってきました。創業者の佐助はクッキーをヒントにして、もともとあった瓦煎餅に卵と砂糖を加えるなどの工夫を凝らし、より風味豊かな龜井堂の瓦煎餅を生み出したのです。受け継がれてきた手焼きの製法は、現在も職人の手によって守り続けています。

――最後にモーニングコンサートのお客様へメッセージをお願いします。

この店舗から見える上野の風景は、昔とはだいぶは変わったなあと感じます。時代は流れていきますが、当店の瓦煎餅や文楽人形焼は昔から変わらない、懐かしい味をいつまでもお届けしたいと思っています。店内には喫茶スペースもございますので、上野の街を散策して、一息つきたい時は、是非当店の文楽人形焼きや瓦煎餅を食べに来て下さい。

――店内に入ると、大きな木製の看板が目を引きますが、お名前の由来は？

名前の由来は、創業者である松井佐助の時代にあります。そもそも龜井堂は、明治6年に佐助が神戸で外国人が持ち込んだクッキーを改良して、瓦煎餅を作ったことに始まります。その頃佐助は神戸の生田神社の境内にある「亀の井戸」の脇で行商をしておりました。そこで親しくなった神社の宮司さんから、これまでの苦勞の軌跡として「龜井堂」の名前を頂きました。

――神戸が創業地なんですね。上野にお店を出されたのはいつ頃ですか？

明治23年です。その年佐助は、上野公園で開かれた第3回内国勸業博覧会に神戸から上京し出店したのですが、その際に、当時「湯島小町」と謳われていた娘に一目惚れ。佐助はどうか嫁に来てもらおうとしますが「箱根の向こうになんかいくもんか」と娘に言われてしまい「上野にも店を出すから嫁に来てくれ」と迫って、結婚してもらったそうです。その娘というのが私の祖父の姉、倉木わかです。佐助は約束通り、上野の地に店を出し、現在に至りました。

【お店情報】 ※東京文化会館から徒歩5分

創業明治二十三年

上野 龜井堂

東京都台東区上野4-5-6

TEL 03-3832-1001

営業時間 11:00-19:00

定休日 月曜日

このチラシをお持ちのお客様には、
商品5%OFF!! ※一部商品を除く

