



「はら太餅」の生長堂 閉店へ

竹田名物の店、また一つ

後継、材料費…やむを得ず 「ご愛顧に感謝」

【竹田】竹田市の名物「はら太餅」を製造・販売する和菓子店「生長堂」（市内竹田町）が近く閉店する。後継者の不在などが理由。店主の進藤道昭さん（76）は「続けてほしいという声もあるが、やむを得ない。お客さまには感謝しかない。長い間のご愛顧ありがとうございました」と話した。

進藤さんによると、はら太餅は主に竹田、直入地域で作られてきた。丸く平らで皮に透明感があり、たっぷりのあんこが透けて見えて空腹で難儀し、一軒家

で娘からももらった餅を「はら太餅」と名付けたという言い伝えもある。昔から県民や観光客らに愛されてきた。

生長堂は長年、はら太餅を作り続けてきた。20年以上前には「はら太」を中心に1日約6千個を実演販売したこともあるという。大分市の秋の恒例行事だった「大分生活文化展」にもた



④「長い間のご愛顧ありがとうございました」。生長堂の進藤道昭さん（左）と千恵子さん夫婦
⑤昔から県民や観光客らに愛されてきた生長堂のはら太餅。竹田市内竹田町



びたび出店し、好評を博した。田植えの休憩中に食べるおやつとして人気があり、進藤さんは少年時代に配達を手伝ったのを覚えている。

現在は工場（市内竹田）で菓子の製造を手がける進藤さんと、店頭に立つ妻千恵子さん（76）の2人で切り盛り。くるみもちや大納言、甘酒万十（まんじゅう）などが人気だった。後継者がいないことに加え、原材料価格の高騰なども閉店の原因になった。

原材料がなくなり次第、生産を終了する予定。進藤さん夫婦は「市民、県民がよく訪れてくれた。古里の味として愛されてきたことを肌で感じています」と感謝した。

竹田市の城下町では、1月末に手作りサンドイッチが名物のコンビニエンスストア「Yショップ」今勢屋が店を閉じ、銘菓「荒城の月」などを手がける和菓子店「川口自由堂」が今月下旬にのれんを下ろすなど店じまいが相次いでいる。

（指原祐輔）



〔問①〕 竹田市の名物「はら太餅」はどんな菓子ですか。特徴を答えなさい。

丸く平らで皮に透明感があり、たっぷりのあんこが透けて見え、優しい甘さ

〔問②〕 「はら太餅」を製造・販売する和菓子店「生長堂」が閉店する理由は何ですか。

後継者がいない、原材料価格の高騰

〔問③〕 竹田市の城下町では、昔からあるコンビニエンスストアや和菓子のお店が後継者不足などの理由で相次いで店をたたんでいます。これ以上増えないためには、どのような方法があると思いますか。話し合ってみよう。

グループ討論