



「幸せ」届ける伝統の味

但馬屋老舗(竹田市)



城下町に根を下ろす老舗の味には、職人たちの誇りが詰まっている。

創業1804年。竹田市竹田町に、江戸時代から続く和菓子店「但馬屋老舗」がある。「三笠野」「荒城の月」などが代表的な商品だ。

職人は20〜80代の15人。その中でも、西宮浩子さん(84)は最もキャリアが長



熟練の手さばきで和菓子を作る西宮浩子さん＝竹田市竹田町の但馬屋老舗

い。先代の長女として生まれ、中学生になる頃には和菓子作りに携わっていたと

いう。「戦後の男手が少ない大変な時期。但馬屋の味をつなぐために職人になりました」

技術は両親やおばに教わ

った。「作り方と材料の配合は決して変えない」という教えを守り、創業当時から変わらない味を受け継いでいる。

一方で、新商品の開発にも積極的だ。和菓子と深い関わりを持つ茶道や、時には海外のスィーツからも着想を得る。それらの優しい味は、たくさんの人に「幸せ」を届けてきた。

西宮さんは「作ったものが皆さんに受け入れられているのがうれしい。お菓子が大好きなので、今後でもできる限り関わっていきたいですね」と目を細めた。

(記事・写真＝江藤成吾、動画＝仲道裕司)



〔問①〕 記事を読んで、下の（ ）の中に当てはまる言葉を書いてください。

大分県（ ）市にある「但馬屋老舗（たじまやろうほ）」は、（ ）年から続く古い歴史がある和菓子店です。ここには（ ）人の職人さんがいて、昔から変わらない味を守り続けています。

〔問②〕 この記事に、新しく短いタイトル（見出し）を自分で考えてつけてください。

〔問③〕 記事の中で、一番キャリアが長い西宮さんは「お菓子が大好きなので、今後もできる限り関わっていきたい」と話しています。もしあなたが、大人になって「大好きで、ずっと続けたいこと」を仕事にできたら、どんな気持ちになるかあなたの考えを書いてください。

〔問④〕 西宮さんは「但馬屋の味をつなぐために職人になった」と話しています。あなたが「これからも大切に残していきたい」と思う地域の宝物（場所、食べ物、お祭りなど）を一つ挙げて、その理由を書いてください。