

# 御殿場『とらや工房』へ

豆・豆料理探検家 五木のどか

## ●菓子屋の原点を目指し、御殿場に根付く虎屋のグループ会社

『とらや工房』は、和菓子の老舗『とらや』のグループ会社『虎玄』が2007年にオープンした和菓子の製造販売店である。御殿場駅を挟んだ箱根側（東側）に位置する。山梨県との県境にある御殿場は、山を越えたら箱根が近い自然豊かな土地だ。

すぐ近くには金時山なるハイキングで行くような山も地図に見る。金時…豆？ と一瞬思ったが、金太郎の坂田金時が縁りの山とある。

とらや工房がその辺りに在ることを知ったのは、2年ほど前。富士山近くにある『とらや』の工房、と認識してホームページを見ると、なんとなく雰囲気が違う。自然と共存する空間で、できたての和菓子を満喫する場のように感じた。御殿場市東山旧岸邸が隣接する。

「和菓子屋の原点を今の時代に再現してみたい」「おいしい和菓子を気負いなく、ありのままに、素朴で、無骨に」とホームページに著されている。

和菓子屋の原点って、何？ 素朴で無骨に？ とらやさんが？ だったら、その原点を見てみたいと思った。

## ●「虎屋 和菓子と歩んだ五百年」

室町時代の後期、京都に創業した和菓子屋『とらや』は、羊羹を始め季節の和菓子や菓寮（喫茶）で知られる老舗である。年表の数字の始まりは、1586年（天正14年）「後陽成天皇ご即位、御所の御用を承る」から。かつて、黒川光博氏のご著書『虎屋 和菓子と歩んだ五百年』を拝読した記憶がある。

とらや工房への取材は、申込み時から大いなる緊張感が否めなかった。取材は、株式会社虎玄 事業開発部 とらや工房 野田亜矢子課長が対応してくださった。

富士山の雪解け水を豊富に使って和菓子を作る御殿場工場が、虎屋の主力工場として駅の富士山側に1978年に稼働を始め、2年後の1980年に『虎屋御殿場店』がオープン。とらや工房は2007年にオープンした。「富士山登山

口の一つや御殿場プレミアム・アウトレットがあり、伊豆の玄関口としても知られるエリア」と教わった。

この地域では子どもの頃から「とらやの羊羹」が、「コタツみかん」や「枝豆産地の台所」のように家にあり、幼少期から羊羹の洗礼を受けて育つそう。静岡県富士宮市の小中学生を対象に行われている「富士山学習」にも驚いたが、虎屋 御殿場工場の存在が「とらやの羊羹育ち」を産地の誇りとして根付かせているのだと思った。

### ●東山、竹林の奥に広がる景観賞を受賞した工房

とらや工房の始まりは、入り口から独特の佇まいに迎えらる。京の寺院に見るような茅葺の門、高く整然と伸びた竹林の小路、手入れの行き届いた侘びある空間は、その奥に広がる甘味処への期待感を膨らませてくれる。池には切り出した竹の先から流れ出る水音が、心地良い効果音となって虫の音と調和し、風情ある景観に安らぎを添える。

その奥に広がるオープンな若木色の休憩スペースは、上品なフードコートのようにでもあり、ガラス張りの室内に設えられたテーブル席は、自然を愛でるティールームのようにも感じた。

「環境との調和を重視した木の暖かみのある建物は、建築家 内藤廣氏の設計で、森をしっかりと受けとめるように緩く弧を描く独特の形をしています。庭園の緑が映り込むガラス張りの厨房、開放感のあるテラス席は、やすらぎある心地よい空間になっています」として、平成23年度に静岡県景観賞 優秀賞を受賞している。

和菓子厨房には、4～5人くらいの職人さんが手際よく立ち働く姿が見えた。和菓子売場には外まで続く人波が連なる。写真



この山門から、とらや工房が始まる



清々しい空気に包まれる散策の小路



店の前に広がる池

入りの商品リストに「完売」の文字がいくつも付され、うかうかしていたらお目当ての品を買いそびれてしまいそうな気になった。

写真を撮りたい和菓子、持ち帰りたい和菓子、5つ6つを注文してひと安心。おそらく皆さん、似たような心持ちで3つ4つと買い足してしまうのだろう。「芋きんとん」「栗もち」など、ほかでも耳にする商品にも、とらや工房らしさが表現され、つい「こっちも食べてみたい」という気になる。

10卓60人を収容できるオープンなテラス席は、紅葉にはまだ早い10月中旬の平日というのに8割ほど埋まっていた。妙齢の女性グループ、熟年夫婦、ベビーカーを押すお母さん組、遠来のカップルなどが見受けられた。そして、他の観光地ほど外国人グループが大挙する姿は見かけなかった。

室内に26卓55席、ゴールデンウィーク、夏休み、紅葉シーズン、桜の時期など、観光シーズンは特に混み合うと聞く。ご年配、若いカップルやご家族連れに加え、土日祝日には小中学生や旅行で訪れる大学生も見受けられるそう。



静岡県景観賞 優秀賞を受賞した建物



通路から見える厨房風景

### ●とらや工房のお菓子を実食

午後2時過ぎに伺って、この日、工房で味わわせていただいたのは、栗もち・お汁粉・芋きんとんの3品。持ち帰り用と手みやげに、栗どら焼きと柿羊羹。残念ながら栗おこわ（単品 1,200円）は、とうに完売していた。

まずは、栗もちに手を伸ばす。ひとつ、税込 400円。9月6日～10月30日の販売。1粒栗の周りを、さくら餅に使う道明寺で包まれている。茶色い色は和三盆糖の自然なままの色味をもって栗色と成し、道明寺の粒感をもって栗のイガイガを表す。本物の栗の葉っぱで包まれた栗もち。秋らしさがこの上なくたよう。

もっちもちの道明寺と、すっきりとした甘さのこし餡が1粒栗を包む。ゴロツとした栗の実は、風味よい新栗を蜜漬けにしたもの。「栗って、やっぱり秋の王様よね」と、自然に顔がほころぶ。

次に、お汁粉（煎茶付き 1,200円）。野田課長いわく「虎屋のスタッフは、とらや工房のお汁粉が一番おいしいと食べに来てくれます」とお聞きして、追加をお願いしたもの。「お汁粉って、サラサラして粉っぽさがある」と思っていたら、なかなか違っていた。

「小豆の粒混じりのトロミある小豆ピューレ」とでもいうような濃厚なお汁粉。香ばしく網焼きした角餅が二つ、塩昆布とともに甘さを中和する。こんなお汁粉もあるんだと、虎屋スタッフ絶賛の理由が納得できた。

芋きんとんは、工房のスタッフさんたちが5月に植えて、自分たちで育てたサツマイモ 紅あずまを、秋に収穫して使われている。黄色みが強くて甘みある性質を活かした季節限定の和菓子。インスタグラムで収穫の様子を見て、「これは外せない」と思っていた。

ひとつ、税込 360円。10月1日～30日の販売。色味は確かに栗より黄色みが強い。半分に割ると、中には工房仕込みのこし餡が包まれている。栗ではなく、芋。ほっこりとするやわらかな甘さが沁みってくる。食べ進めるに、何とも芋イモしい味わいが口に広がる。餡の甘さで芋の味わいを損ねぬように、調整されているのだろう。おいしさの足し算・引き算が絶妙だ。

少し肌寒くなりかけのテラス席で、それぞれ異なる甘さを醸す3種の甘味を味わった至福の時間。温かいお茶が喉をくぐる。

和菓子や軽食とセットにすると「お替わりは何度でもどうぞ」と言ってくださる煎茶（300円）は、静岡産の特別ブレンド。お菓子に合うように、工



「栗もち」と「芋きんとん」



とらや工房のお汁粉



栗入りのどら焼き

房のために仕上げてもらった茶葉を使っているとのこと。レジ横では女性スタッフが1杯1杯、急須で手際よく淹れられていた。

### ●和菓子づくり23年、野田亜矢子課長の心意気

御殿場生まれ御殿場育ちの野田課長。2000年に虎屋に入社して勤続23年、御殿場工場や『トラヤカフェ表参道ヒルズ店』勤務を経て、とらや工房には立ち上げから関わるスペシャリストだ。

とらや工房の取材担当者さんは、スーツ姿のバリキャリ女史だろうとイメージして挑んだら… 白衣にマスクの純和菓子職人姿で、方々に目が届く女将さんのような方だった。

とらやの歴史、とらや工房のこと、提供するお菓子のこと、何を訊ねても心やさしいパーフェクトな回答をくださる。加えて、取材者の後方でトイレを探すお客さまの視線を読んで「お手洗いですか？ あちらです」と案内し、ICカードの落とし物があれば、テラス席や中庭で声を出して落とし主を探し回る気働きの塊のような方。

店のコンセプトにある「和菓子屋の原点」は、すべて自分たちで運営することにあるという。作り手が接客に出たり、販売を手伝ったり、電話をとったりしながら、1人何役もこなす。平日にも関わらず、切れることなくお客さまが訪れ、和菓子は順を追うように完売していく。これが、土日祝日ともなれば、如何ばかりの忙しさだろうと目を見張る。

慌ただしさの中、スタッフの表情はやさしい微笑みとともにある。この環境が影響しているのか、「自分たちも、とらや工房の景色を作る一部」という自覚とプライドがそうさせるのか、さばさばとした野田課長の声かけと、行き届いた気くばりの賜物に他ならないと思った。

店の名に「工房」と付けたのは、この地で日々作り出すお菓子と「自然を想い、和菓子を想うひととき」を、お客さまとともに自分たちの手で作り出していこうという気概を込めたもの。サイトには「お客さまと作り手がともに過ごす場所」と記されている。

「人様にうやうやしく差し上げるお菓子より、気軽なお使い物になりたいと考えました。ご近所さんがちょっと一息つきたい時にふらりと寄って、お茶



とらや工房  
野田亜矢子課長

を飲んでお菓子をつまんでいただけるような場にしたい。作法やルールに縛られず、頬杖ついて食べる日があってもいい。愚痴や泣き言をこぼしたり、大声で笑ったりしながら、遠慮なく長居して… そんな使い方をしてほしくて、最初は500円玉ひとつで事足りるワンコインの店を目指しました」という話にも、和菓子屋の原点が見えた。富士山シルエットに「と」が、とらや工房のシンボルマークである。

御殿場市内・静岡県内のお客さまも然ることながら、駐車場には横浜・品川・千葉など県外ナンバーが並ぶ。



テラス席から見る販売所の様子



テラス席にてお茶とお菓子をいただく

### ● 虎屋クオリティを、素朴で気負いなく

和菓子職人でもある野田課長以外に、虎屋で30年以上腕を磨いた職人さんが若手や去年入った新人さんを指導しながら、和菓子作りに勤まられる。16年目のとらや工房では季節を映す新しい試みが重ねられ、ガラス越しにお客さまに見守られながら、清々しい表情の次世代が育つ。

例えば今回のどら焼き（330円、栗入りは400円）、最近主流のふわふわ生地のだら焼きとは異なり、しっかりと歯応えのある生地で工房特製の粒あんが挟まれている。表面に「富士山 と」の焼印が好ましい。

口にした方曰く「天皇陛下の会でいただいたどら焼きと似てるよね」と耳にして「あ、なるほど！」と腑に落ちた。正に虎屋で、とらやクオリティの和菓子に腕を振るう職人さんたちが、とらや工房のために試行錯誤して作る和菓子なのだ。

契約商社を通して仕入れる赤あずきは、とらやで起用するのと同じ北海道産の「忠実<sup>まめ</sup>やか」という品種。白あずきは茨城県産と、群馬県にあるとらや農場産を用いる。

小倉あんでだけでも、どら焼き用・もなか用・あんみつ用・大福用と4種類を焼き、こし餡、水餡入りの餡あんも作る。1袋30kg入りの赤あずきは、1週間でおおかた8袋を消費する。これが繁忙期ともなれば、30袋の赤あずきがあんこに変わる。

ちなみに白あずきは、栗どら焼きを出さない時期に白あんどら焼きに使うそう。どら焼きのあんこに手亡豆や白金時ではなく、白小豆。とらやクオリティを感じずにはられない。

秋の味覚・柿羊羹(1,440円/10~12月販売)は、市田柿を細かく刻み、裏漉ししたものと合わせ練り込んだもの。この時期、いも・栗・柿があんこに加わり、秋を演出する。

### ●秋から冬へ、そして春・夏へ

年間約15万人が訪れる とらや工房。いつの季節も素晴らしい感動体験ができそう。中でも野田課長のおすすめは冬の時期。真っ白な雪景色の中に池だけがぽっかりと姿を現わす。寒々として空いているテラス席で、うるわしく幻想的な世界を愛でながら、ダウンジャケットを着込んでいただくお汁粉の味わいと温かさは格別だとか。

高知の柚子を使う「柚子もち」、北海道産の百合根が入る「百合根きんとん」。麦とろごはんに、赤飯付きの正月雑煮、栗の甘露煮がのる「きのこ釜飯」など、熱アツを頬張る情景が浮かんでくる。

知るほどに「また次の季節にも訪れたい」と思わせてくれるワクワク要素がふんだんにそなわっている。新幹線を途中下車して在来線に乗り換えてわざわざ行くところであるが、だからこそ「また行きたい」と、しっかりインプットされた。

取材前に訪れた とらや御殿場店では秋の羊羹「四季の富士」を味わうことができた。羊羹は2.4センチの厚みに切られていると知ったこと、とらやの羊羹の厚みがそうなら、おそらく2.4センチは羊羹の世界基準と言えるだろうと考えたこと、冬の富士山羊羹、春の富士山羊羹も味わってみたいと思ったこと…。富士山への憧れとともに、ここに記して記憶に留めておきたい。

※文中の表示価格はすべて2023年10月現在のもの。消費税 軽減税率8%を含んでいます。

とらや工房 静岡県御殿場市東山1022-1 <https://www.toraya-kobo.jp>