



2代目小湊一哉さんは、千葉県有名な和菓子屋で修行ののち、まるしんを継ぐことを決めた。新店舗には2代目のこだわりが随所に詰まっている。

# 愛され続けて60年 「二菓一笑、一つのお菓子で一つのお笑顔」 をコンセプトに頑張っています

「和菓子司まるしん」は吉川市平沼で60年続く老舗の和菓子屋。令和元年12月芳川神社北側に新店舗をオープンし、創業以来変わらぬ味から現代の味まで、バリエーション豊かな見た目もかわいい和菓子のひとつひとつ手作りしています。

**◆新型コロナウイルス対策◆**  
「うちは家族経営でじいちゃんやばあちゃんとか年寄りもいっしょにやっているので、とにかく感染させたくないという気持ちが強かった。」  
そう語るのは2代目を引き継いだ先代のお孫さんにあたる小湊一哉

(こみなとかずや)さん。オープンしたばかりの新店舗に換気のための網戸を設置し1時間に1回の換気を実施。人が手で触れる所はこまめに消毒し、入口にはお客様用の消毒液を設置、また店頭では布マスクの販売も行っている。

「安全で安心な買い物を楽しんでいただくために、お客様には3つのことをお願いしています。密を避けて気持ち良く買物していただけたらと思っています。」  
①できるだけ少人数でご来店ください。



家族で支え合いながら、手際よく作業を進めている。ほとんどが手作業だ。



自家製餡はまるしんの要。餡づくりは真剣そのもので、感性と根気のいる作業だ。

んちゃんな感じだが、和菓子作りに携われればまさに「職人」で、こだわりと探求心に満ちた、店を背負って立つにふさわしい芯の強さを感じられました。

「餡」を手作りで豆から炊くのは真剣勝負、作業中は声をかけることもはばかるほどだが、その背中を優しく見つめる先代の鈴木辰男(すずきたつお)さんの嬉しそうな姿が印象的でした。

「和菓子屋を継ぎたいと言ってくれたときは涙が出ました。」と語る先代は、ときには大先輩としてアドバイスをし、2代目の奇抜な挑戦も受け止めるさらに背中を大きく支えた。

陳列棚に並ぶ、芸術品の様な和菓子が、その手から次々うまれてくる様は「ああ、こうして受け継がれていくんだな。」とそこに和菓子と言う伝統の奥深さを感じる事ができる、ひとつひとつが宝物のような時間でした。

ちなみに筆者は、まるしんのお赤飯も大好物で、和菓子と並んでいるお赤飯やおいなりさん、かんびょう巻き、お団子なども和菓子屋さんの大きな魅力だと思っています。

「和菓子司まるしん」  
「和菓子屋は餡が命です。季節によって炊き方を変えています。」と語る2代目は、見た目は若くまだまだや



明るく清潔感の高い店内。陳列棚に並ぶ、和菓子はまさに芸術品だ。



「うちは家族経営でじいちゃんやばあちゃんとか年寄りもいっしょにやっているので、とにかく感染させたくないという気持ちが強かった。」という想いで設置した「網戸」のおかげで換気もバッチリ。



令和元年12月、芳川神社北側に新店舗をオープンしました。

## ワガシツカサマルシン 和菓子司まるしん



吉川市で60年続く老舗の和菓子屋「まるしん」。家族3世代で伝統の味を支えている。2代目小湊一哉さん(1番左)は先代鈴木辰男さん(1番右)のお孫さん。

■ 店舗情報 ■  
店名：和菓子司まるしん  
代表者：鈴木 辰男(すずきたつお)  
住所：吉川市平沼 316-18  
電話番号：048-982-0249  
FAX：048-982-0371  
HP：wagashi-marushin.com  
吉川市で60年続く和菓子屋。  
一昨年芳川神社の北側に新店舗をオープン

右上：定番の人気商品「なます饅頭」。自慢の餡がたっぷり詰まっている。  
左上：「なます最中」は、つぶ餡とこし餡の2種類を食べ比べ出来ます。  
右下：一つ一つ手作業の職人技。  
左下：餡のレパートリーも豊富。