

# さつま × しごと

Vol.15



これえだ たつき

## 是枝 樹さん (30)

宮之城屋地地区出身。専門学校卒業後に東京の Pasta 専門店に就職し約 10 年間料理の腕を磨く。新型コロナをきっかけに 2 年前帰郷し、実家である是枝商店で働き始める。3 代目である父・巨さん、母・ひとみさんと働きながら 4 代目として修行中。



饅頭職人  
×  
是枝樹

▼そんな是枝さんの毎日は朝の仕込みから始まります。米粉の生地やあんこ作り、うるち米の準備など、原料から饅頭を作るまで、ほとんどが手作業です。「手間が掛かって大変ですが、長年愛されてきた味を守っていくためには大切なことです」とこだわりの見せます。

▼同店を父と母の 3 人で切り盛りするのが是枝樹さん。専門学校卒業後、東京で 10 年間飲食店に勤め、料理の腕を磨きました。地元で愛される実家の店をこのまま終わらせていいのかという思いがあった中、新型コロナの影響で帰省も難しい状況になったことをきっかけに、店を継ぐことを決めました。働き始めてからは、「常連客から「子どもの頃から食べてるよ」や「跡継ぎ頑張ってる」と声を掛けられ、地域から愛されるこの店を守っていききたいという想いを強くしました。

▼宮之城屋地地区にある明治 31 年創業の老舗、是枝商店。看板商品「いちごまんじゅう」は地元で親しまれる銘菓です。名前の由来は諸説あり、イチゴの成長になぞらえ饅頭を赤や黄に着色し、表面にうるち米をまぶしてツブツブの種を表現したからというのが有力な説だそうです。



親子で一つずつ手作りしています。色付けはまだ修行中とのこと。

▼是枝さんは多くの人にいちごまんじゅうを知ってほしいとインスタグラムで発信もしています。若い来店客も増え、愛知県からあんこ好きのインスタグラマーが店に来るほど。「どのように表現するのが効果的かまだまだ勉強中」と話します。

▼是枝さんは通販での販路拡大を考えたこともありましたが、しかし「通販では保管のための処理が必要で味が変わる可能性があります。店出すのと違う味では伝統ある商品の価値が落ちてしまう。いつもの味を提供することが大事なんです」と販売を見送りました。「自分の店だけでなく、町内の他の店や名所などを紹介したいですね。さつま町の良さを知ってもらって町全体が盛り上がるよう頑張りたいです」と熱い想いを語りました。



是枝商店  
Instagram