

令和3年5月18日付山陰中央新報

ご縁を
むすび
物語

◇上◇

新型コロナウイルスの影響で伸び悩む菓子業界を盛り上げようと、松江市内の老舗和菓子店と食品会社の4社が連携した「松江OKS（お菓子プロジェクト）」が開始した。このほど「ご縁をむすび」と名付けられた新商品を発売。新たなテイストの和洋菓子の誕生は、和菓子処・松江にどんな「新風」を吹かせるのか。プロジェクトの舞台裏取材した。

（文化生活部・増田枝里子、大迫由佳理、坂上晴香）
「お菓子には今回は、アイスやチョコといった洋風の素材、福田社長らは和菓子らしさを残しつつ、プロジェクトに参加する和菓子店の一つ、福田屋（松江市矢田町）の福田正義社長（66）は思い切った決断を

した。当初はブレイン（あずき味）の1種だけを想定していたが、同社専務の妻・有香里さん（37）が「2種あった方がいい」と提案。「抹茶味」も開発したところ、試食アンケートでの女性の評判は上々だった。風流堂（松江市矢田町）も「五穀の味わいひとちくちく」の抹茶味が、意外にも若者には好評。試作段階で「甘すぎる」と感じていたところを組み合わせた抹茶味は、同社の菓子にはなかった甘さ具合。「生の声を受けて思い切ることができた」と内藤菓子社長（53）

新たな和洋菓子誕生



「ご縁をむすび」の商品を試食する女子学生＝松江市浜乃木7丁目、県立大学松江キャンパス

若者の声取り入れ挑戦

は振り返る。

三英堂（松江市浜乃木7丁目）の「ミルク薫るミニ

白とら」は、他社の商品に

比べるとカラフルではな

く、白一色。若者の意見を

基に「島根らしさ」を追求

した結果だ。同社総合企画

室長の岡英介さん（37）と妻

・菜々子さん（35）は「一から

新商品を開発するのは初め

てで、その分思いも強い。

生地材料を小麦粉から粟

産の米粉に変更し、しっと

りに、太鼓判が押された。

気感や八雲立つ出雲の国の

「雲」というイメージに

合わせた。中浦食品（松江市東出雲

町錦浜）の「あんけいサ

生からは「見た目がかわい

らしい」「和と洋の組み合

わせが新しく味もおいし

い」といった絶賛の声が挙

がった。プロジェクト発足

から約8カ月。延べ100

人以上の若者、女性の声を

反映させた新たな和洋菓子

プロジェクト



お菓子の試食アンケート。島根県立大の女子学生や松江市立女子高（当時）の生徒から挙がった声は意外にも「お菓子はお菓子には合わない」だった。代わりに浮上したのがチ

抹茶味も開発したところ、試食アンケートでの女性の評判は上々だった。風流堂（松江市矢田町）も「五穀の味わいひとちくちく」の抹茶味が、意外にも若者には好評。試作段階で「甘すぎる」と感じていたところを組み合わせた抹茶味は、同社の菓子にはなかった甘さ具合。「生の声を受けて思い切ることができた」と内藤菓子社長（53）