

菓子作りで人を笑顔にしたい



中央公民館で開かれたお菓子作り教室で指導する東さん



赤毛種を使った新作菓子



緑ヶ丘小学校の子どもたちから送られたお礼の手紙



お菓子作り教室

1月に中央公民館で東部地区生涯学習振興会主催の「親子deお菓子作り教室」が開かれた。10組の親子が参加して、クレープ作りなどを学んだ。講師を務めたのは市内で菓子店を営む東隆史さん。丁寧な指導に参加者から「分かりやすくて、楽しかった」と好評だったそう。

昨年11月には緑ヶ丘小学校の「土曜授業」で、6年生の児童と保護者にケーキのデコレーションを指導。後日、子どもたちから手紙が届いた。「みんなで作って楽しかった。家族でおいしく食べました」などのかわいらしい言葉に頬を緩めた。「講師を依頼されたときは、自分にできるかなと迷いましたが、皆さんの喜ぶ顔を見ると、やって良かったと思いますね」と話す。これからも機会があれば、菓子作りの楽しさを多くの人に広めた

いと考えている。

赤毛種でまちの魅力を発信

北広島商工会の理事として商工業の発展に尽力している。平成25、26年には商工会青年部長を務め、ベンチャーキッズ事業や北広島ふれあい雪まつりの人間ボウリングなどさまざまな催しに携わった。

商工会では、明治時代に中山久蔵が北広島で寒地稲作に成功した赤毛種の米を使ったパンや菓子、発酵飲料などの商品開発を進めており、東さんも菓子の製造を依頼された。手始めに米粉で作ったのはロールケーキ「まいぴーロール」。その後、クッキーやマドレーヌなどの焼き菓子を商品化した。「赤毛種は栽培が難しく大量に生産ができません。貴重な米なので、大切に使用してほしい菓子にしよう」と心掛けています。北広島の名物として多くの人に認知され、まちの宣伝につながるといいですね」

北広島に根を下ろす

東さんが北広島に住み始めたのは、父親が店を開いた昭和62年。北広島の名や歴史から名付けた銘菓を考案する父親の姿を見て育った。長男として店を継ぐことを考え、高校卒業後、専門学校に進み菓子作りを学んだ。6年前、35歳のときに父親から店を継いだ。友人をつくり、結婚し子どもに恵まれ、まちにしっかりと根を下ろした。「ずっと住み続けているこのまちが大好きです」と話す。

今年8月に店が開店30周年を迎えるそう。「これまでの感謝の気持ちを伝えられる催しができればと考えています。このまちの子どもたちが大人になってからも、懐かしい思い出の味といわれる菓子を作っていきたいです」と笑顔を見せた。

これからも心を込めた菓子作りで、北広島を盛り上げてほしい。

菓子作りで地域活性化に貢献する

東 隆史さん

あずま・たかし
朝日町在住。
北広島商工会理事。
市内で「お菓子の安寿真」を経営。
商品には北広島にちなんだ菓子も多い。
仕事の傍ら、地域の方々に菓子作りの楽しさを広める。
赤毛種を使った菓子作りで北広島の宣伝に役買っている。

