

西 輝幸さん
Teruyuki Nishi

〔上豊内区〕

老舗和菓子店・池田製菓舗の後継者。小学2年生の娘と2人暮らし。休日は所属する「ZERO 熊本ソフトボールクラブ」のピッチャーとして練習や試合などで汗を流す。

甲佐の伝統の和菓子の味 老舗の暖簾と志を受け継ぐ

「今までお店で大切に守り続けられた味、皆さんに愛されてきた味を守りたい」と話すのは、老舗和菓子店・池田製菓舗の西輝幸さん（35）。1年ほど前に甲佐町に移住

し、同店の作業場の2階に住み込みで、和菓子作りの修業を積んでいる。

御船町の出身で、甲佐高校に進学。町内でアルバイトしていた際、甲佐の人の温かみ

に引かれ「今度は自分が恩返ししたい」と甲佐での就職を希望し、高校卒業後、池田製菓舗で1年働いた。一度は店を離れたが、その後も交流の続いていた店主の池田実さんから声を掛けられ、今度は「跡取り」として同店での修業が始まった。「声を掛けていただいたときは嬉しかったが、娘を養いながら修業がで

きるかプレッシャーも迷いもあった。でも、実さんの周りを包み込むような人間性に引かれ、やってみようという決心がつきました」と西さんは笑顔で当時は振り返る。

「実さんいわく、5年修業してやっと職人として一人前」。小さいころから和菓子は好きだったが、料理はあまりしてこなかったという西さん。今では、お店の看板商品「井戸江峡まんじゅう」や「マシュマロ」作りはひととおりできるようになった。それも池田さんの指導の仕方にポイントがあるという。「師匠というよりも第2の『お父さん』のような存在。和菓子作りを教わる時も厳しくというより、作ったものにアドバイスをしたりフォローをしたりしてくれる。そのやり方が自分にも合っていると感じる」と師弟関係も良好だ。

しかし、そんな西さんでも、難しいと頭をひねるのが、和菓子の命「あんこ」の仕込み。「気温や湿度、火の入れ方一つで仕上がりが全然違ってくるので、まだまだ経験値が足



和菓子製造の様子。美しく成形される「井戸江峡まんじゅう」（上）と柔らかすぎず切るのが難しいという「マシュマロ」。



りていません」と苦笑いするが、「お店伝統の味を楽しみにしているお客さんのため、質は落とせない」と跡取りとしての強い「志」も見せる。若い人にも喜ばれる新商品のアイデアや、イートインスペースの活用も検討中と話す西さん。「お店で守ってきた味、お客さんに愛されてきた味を守りながら、もっとたくさんの人にお店を知ってもらうため、新しいことにも挑戦していきたい」と池田製菓舗の明るい未来を見つめる。