

つながりの創造 “同窓生、それぞれの歩み”

同窓会
×
卒業生

和菓子職人
×
老舗の伝統

有限会社川口屋 会長
渡辺 賢司さん

経済学部1973年卒業。和菓子の老舗松花堂に修業のため就職。1974年、川口屋に入社。1985年、34歳のとき代表取締役社長に就任。2011年、60歳で退任し、会長に就任。

川口屋の歴史を教えてください

川口屋は、創業元禄年間(1688~1704)、300年以上の歴史を持つ和菓子の老舗です。戦前までは北区清水町の旧木曾街道沿いに店を構えていましたが、1950年より中区錦三丁目で営業しています。10年以上前には周辺に5、6軒あった和菓子店は1軒を残して廃業してしまい、レジャービルに囲まれてすっかり街の様子は変わりましたが、川口屋を愛用してくださるお客様を大切にしながら、喜ばれるお菓子づくりに日々精進しています。

現在の仕事とやりがいを教えてください

茶会の主菓子づくりを中心としています。先生が決めたテーマにあわせて何種類か見本をお持ちして、気に入っていただいたものを作ります。今は800個ほどですが、以前は一度に1,500個ほど納めていました。お茶会では和菓子元や菓銘の由来を尋ね、お菓子に込められた物語を楽しみます。お招きしたお客様に喜んでいただけることが、私たち職人の喜びでもあります。

和菓子づくりの魅力を教えてください

川口屋を代表する和菓子に「椿餅」があります。11月~4月まで販売しているものですが、おかげさまで全国からご注文いただけます。父から受け継いだ椿餅を、自分なりに試行錯誤し、5年以上の月日をかけてやっと納得できるものにたどりつけました。息子の代ではまた変化するでしょう。

和菓子づくりは教わるものではありません。教わるとそこで努力が止まってしまうんです。苦勞に苦勞を重ねながら自分で感性を磨いていく、真剣に和菓子に向き合っているか、最終的にはお客様が判断します。色も、形も、味も、香りもすべてが整ってはじめて、一つの魅力的な和菓子となります。和菓子づくりに終わりはないんです。和菓子を見たとき、職人の想いを感じていただけたらうれしいですね。

川口屋：名古屋市中区錦3-13-12

納得するまで最高を目指す、
和菓子づくりに
終わりはありません

渡辺さんのお仕事を拝見!



創業元禄年間(1688~1704)、江戸時代から300年以上続く老舗ののれんを守り、60歳を機に息子さんに引き継ぎました

「和菓子は旬が大切」と語る店主渡辺さん。季節に合わせて1~2週間で新しい和菓子が作られます