

# 「御所にしかない和菓子作りしたい」

明治18(1885)年創業の御菓子司「あけぼ乃」(御所市大広町)は、よ  
うかんやどら焼きをはじめ、昔ながらの和菓子を提供すると共に、フルーツ  
やチョコレートをを使用した時代に合った「美味しさ」を取り入れる挑戦をし  
ている。5代目の六田誠良さん(58)は「先代が作った焼き菓子『葛城路』は、  
店の顔として好評いただいています。御所にしかないという和菓子を作る  
うと常に考えています」と笑顔で語る。

## 挑戦

～伝統を未来へ  
紡ぐため～

御菓子司「あけぼ乃」5代目

六田 誠良さん



時代に合った

美味しさも追及

「あけぼ乃」の5代目・六田誠良さんは、元々警察官。約30年前に婿養子として「あけぼ乃」に入り、和菓子作りの道へと進んだ。最初の1年間は東京の和菓子の専門学校へ通い、その後「あけぼ乃」の職人から和菓子作りを、先代の徹二さんから経営について学んだ。

今更でまったく和菓子を作ったことがなかった六田さんは、周りの人たちに追いつこうと夜も一人で練習を続けた。「火加減やあんこの硬さが分かるようになるのに5年はかかります。そこからその日の気温によって変えなければならぬ調整を肌で感じてできるように、なるまで15年かかりました」と六田さんは振り返る。そうして、先代からお店を任せてもらえるようになったのが今から約10年ほど前のことだった。

「あけぼ乃」では先代が開発して店を代表する銘菓として販売している

「葛城路」を含め、日持ちする商品と、その日の朝から作り店頭に並べる商品約20種類を販売している。その季節ごとに合わせた商品として今の時期では、笹の葉で包んだ「水まんじゅう」が店頭で並ぶ。

「水まんじゅう」は御所市特有の和菓子で、嘉永元(1848)年に創建されたと伝わる大神宮の祭事の日に、地域にある3軒の和菓子店で販売され、各家庭で作られるサバの柿の葉寿司と共に無病息災を祈り食べられていた。毎年6月16日に実施され、その1日だけで1万個が売れていたという。

しかし、人口減少により祭事の規模が縮小するなど販売数が減少していったことから約40年前から、5月〜9月ごろまで作る季節商品にした。作り方も当時のままで杯に吉野くすとあんこを入れ、形を整えたものを水に浸す。

「あけぼ乃」では先代が開発して店を代表する銘菓として販売している



笹の葉で1つ1つまんじゅうを包んでいく

ぶと程よい甘さが広がる。地元の人たちに愛され、販売期間中は1日に約2000個が売れている。

他にも六田さんは、年に1回は新商品の販売を心掛け、数年前には「かりんとう饅頭」の販売を開始して、現在一番売れている商品になっている。また、チョコレートを和菓子作りに取り入れ、あんこにチョコチップを入れたり、チョコバナナを牛皮で包む大福などを展開している。

六田さんは「うちのこだわりは北海道の大豆を使い、あっさりとした味に仕上げた手作りのあんこ。和菓子の基本のあんこを使い昔ながらの製法で和菓子を作ること大切ですが、時代に合った味を取り入れることも必要なこと」と語る。

続けて「御所にしかない団子などが並ぶ。



店頭にはどら焼きやようかんといった定番の和菓子のほか、チョコレートなどを取り入れた商品も



あけぼ乃ホームページ  
<http://www.akebono-nara.com>

**68,000円貯金**

※5年間の一般家庭の平均使用電力モデルケース(月450kWh、当社調べ)

なら **可能** です。

5th Anniversary **ならでん** NARA ELECTRIC POWER Co., Ltd.

山本商事グループ **ATAMOTO** 奈良電力株式会社

お電話ならこちら!! (家計が助かる) 母 ニッコリ Webならこちら!!

**0120-088250** ならでん

〒639-2261 奈良県御所市城山台587番地の3 (小売電気事業者 A0133(法人番号 4150001020029))

<http://www.naradenryoku.jp>

**今すぐ!ご自宅の電気使用量を確認してください!**

**5年間の電力コスト削減実績**

月350kWh ▶ 約39,000円	月550kWh ▶ 約97,000円
月450kWh ▶ 約68,000円	月650kWh ▶ 約120,000円

**安さと安心の証明、大型公共施設の供給実績多数**

※削減額は2019年10月改定の関西電力価格との比較から算出した目安です。