

千秋庵の千秋庵たる所以。

開港の大変動期に生まれた千秋庵総本家の歩み

そのはじまりは、
食品の露天商

函館の菓子文化を語る上で欠かすことのできない「千秋庵総本家」（以下、千秋庵）。道内各地に暖簾分けし、北海道菓子史にも大きく貢献するその老舗のはじまりは154年前、函館が国際貿易港として港を開いた1年後の万延元（1860）年。

秋田藩の下級藩士であった創業者・佐々木吉兵衛氏が多くの人で賑わう函館港で食べ物や甘い物の立ち売りをはじめたことが起源となる。開港以来、幾多に発展を遂げる函館で商売を軌道に乗せた初代。明治19（1886）年頃には、弁天町・大町に替わって繁栄の兆しの見えた末広町に店舗を構え、またその一方で小樽に支店を出すなどして、道内有数の菓子商へと栄えていったという。

万延元年よりはじまり、文久・元治、慶応、明治と時を経て、

2代目、3代目へと受け継がれていった千秋庵。このあと更なる発展の道を歩むこととなるが、その歴史へと誘った人物が、大正末期に3代目より請われ経営を引き継いだ4代目・松田咲太郎氏。

山親爺の開祖
4代目・松田咲太郎

咲太郎氏は東京生まれの菓子職人。千秋庵4代目となる前は、名店である丸の内塩瀬、愛宕山下・壺屋などの工場長を歴任し、また、当時派遣制が多かった菓子職人の業界で職人の派遣元2団体「日本菓子技術奨励会」の技術責任者となる腕を持つ人物であった。ここでは弟子の職人を各地に派遣する一方、毎年の新年の勅題（現在の歌会始の御題）に合わせた菓子製法帳「勅題・干支新年菓帳」の発行のほか、大正5年には当時としてはセンセーショナルな「和洋菓子製法講習録」なる菓

子の指導書を発表して注目を集める。それがいかに画期的なものであったかは犬養毅元総理が本の序文を記していることからもうかがい知れる。その他にも、引き菓子として作られる「はさみ菊」に用いる菊鉄の考案者であるなど、その功績は枚挙にいとまがない。

その暖簾は
函館から道内各地へ

函館へ渡り、千秋庵4代目として手掛けた菓子の中では「元祖山親爺」、「どらやき」は今も店が誇る二枚看板だ。この二つが誕生し、現在の千秋庵の姿が確立した。

その暖簾は
函館から道内各地へ

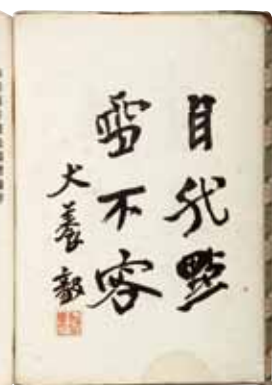
函館市外で千秋庵と名乗る菓子会社は現在札幌のみとなったが、1990年頃までは函館・千秋庵を起源とし、各地に長く根を下ろした会社が道内に4つあった。明治期に生まれた小樽千秋庵、大正・昭和に旭川、釧路、



（左）明治19年8月18日の函館新聞（現・北海道新聞）に新築開店広告として掲載された店舗写真。場所は現在の北方歴史資料館に隣接した店舗であった。（右）大正・昭和期の宝町分店。明治40年の函館大火後に消失した際、本店新築と共に建設。



4代目・咲太郎氏が執筆した『和洋菓子製法講習録』。羊羹、つやぶくさ、懐中汁粉に用いる浮種、メレンゲシャンテリ、ヒンガビスケット、ヨークタレット、など和洋菓子の製法が無数に並ぶ。中央が犬養毅元総理の記した序文。



こちらは咲太郎氏の遺した新年の勅題（現在の歌会始の御題）を記した菓子製法帳「勅題・干支新年菓帳」。この製法帳を見本に各地の和菓子職人が製造に励んだという。



特集
w a g a s h i
函館菓子巡る旅