

挑む!

京都の老舗菓子に新風

すずか かなこ
鈴鹿 可奈子さん(34)

20年後も愛される八ッ橋に



京都大学経済学部を卒業。2012年から専務。19年に京都である「世界博物館大会」誘致の旗振り役も担い、パリで英語による招致演説を披露した。

聖護院八ッ橋総本店（京都市左京区）の創業はフランス革命勃発の100年前、1689（元禄2）年にさかのぼる。歩みを継ぐ一人娘はニッキ、砂糖、米粉でつくる生八ッ橋を離乳食に育ち、新ブランド「nikinik」のように映るが、「革命のつもりはな

い（ニキニキ）」を立ち上げた。

花びらの形の生八ッ橋でイチゴやカスタードを包んだ「カレ・ド・カネー ル」、生八ッ橋でカップや小川をかたどった「季節の生菓子」。伝統に抗う

い。目指すのは200年後も八ッ橋が親しまれること。

大学の友人に八ッ橋を勧めたら、「お土産には買うけど、自分ではめったに食べない」と言われた。土産物という制約にとらわれない味と形で地元の若者の興味を引きたい。母がつくってくれた、生八ッ橋にリンゴジャムを合わせたデザートがヒントになった。

アメリカの大学で学んだ経営学を人事査定に生かす一方、購買層は意識しながらも、「どのお客様も疎外しない」という伝統も大切にす。確かな商品を末永く守る老舗の使命を受け止めつつ、時代の感覚を柔軟に商品開発にいかす試みにも挑戦する。

「京都の文化は古いものをただ残すのではなく、使い続けていまに受け継がれている。八ッ橋にも通じます」

文・大村治郎 写真・楠本涼

記者から

「カワイイ」の向こう側にある伝統や歴史を見据える。優美な京都の女性の芯の強さを感じた。