



とらや椿山

住所：阿佐谷南1-33-5 電話：3314-1331 / FAX：3314-3766(10:00～19:00 定休日：年中無休)

最寄駅：JR中央線 阿佐ヶ谷駅南口徒歩5分、または東京メトロ丸ノ内線南阿佐ヶ谷徒歩5分

参考文献：『追慕 坂井寅三郎』主婦と生活社出版サービス部 昭和49年9月18日発行

『東京人2006 no.223 1月増刊』都市出版株式会社 平成18年1月12日発行



▲開業当時のとらや椿山

■裸一貫新潟から上京して開業へ

「とらや椿山(ちんざん)」は大正14年11月1日阿佐ヶ谷に産声をあげた。創業者である坂井寅三郎氏は、現在の代表取締役社長の益夫氏のお父様である。寅三郎氏は明治36年、新潟の農家に生まれ、18歳で上京する。日本橋の浜野屋という菓子屋で修行をしていたときに、吉祥寺の弁天様に納品する道すがら、中央線沿線で店を持ちたいと考えた。その頃の職人は給料がよく、酒や博打に金をつぎ込む人が多かった。しかし、寅三郎氏は開業を夢見て月15円の給料のうち小遣いを1円と決め、残りは全部貯金していたというから頭が下がる。

中央線に阿佐ヶ谷駅が開設されたのは大正11年。当初は南口だけしかなく、駅前には人力車が客待ちをしているようなのどかな時代。現在「とらや椿山」があるパールセンターも青梅街道へ続く農道に近い道筋だった。だが、電車の中から観察していると、行くたびに中央線沿線には新築の家が増えていた。阿佐ヶ谷の駅前にお菓子屋の店舗を譲るという話があると聞き、ヒラメクものがあったという。寅三郎の寅から取って「虎屋菓子舗」という店名をつけ、昭和30年になってから寅三郎氏の俳句の雅号「椿山」にちなんで「とらや椿山」と改名した。

■戦争を乗り越えて

開店直後から大繁昌の虎屋。昭和の初めの阿佐ヶ谷には高級軍人や学者や若い頃の文士が多く住み、順調に商いを続けていた。だが、だんだんと戦争の影が忍び寄ってくる。ついに、昭和17年には統制経済となって砂糖が不足し、寅三郎氏は砂糖の仕入先を求めて奔走する。

昭和20年1月には突然強制疎開の命令が出され、阿佐ヶ谷駅をはさんだ南北50メートル幅の帯状地帯の建物は全て取り壊された。「とらや椿山」は現在パールセンターの中程にあるが、当時は疎開対象区域にあったため取り壊されてしまう。東京大空襲があったときには、味噌パンを自転車に積んで下町の知人を訪ね安否を確かめた。

やがて、8月には終戦となり、翌年創業の地に再建を果す。益夫氏は「試練の時期だったが、今にして思えばいち早く再建したことさらに大きくなって、たくましい職人魂を築き上げられた」と、この時のことを語っている。



▲昭和20年代後半の中杉通り

■地元と共に

杉並百景にも選ばれている中杉通りのケヤキ並木を提案したのは寅三郎氏だった。寅三郎氏や地元の有志は青梅街道に通じる幹線道路を作ろうと都にかけあい、これにより、昭和27年中杉通りが砂利道ながら誕生する。次に寅三郎氏は中杉通りに街路樹を植樹しようと考えた。当時の阿佐ヶ谷の旧家にはケヤキの大樹が蒼々と育っていることから翌年ケヤキの木を区にお願いした。緑の

街、阿佐ヶ谷というイメージが定着したのも、寅三郎氏の提案による功績が大きいといえよう。

一方、昭和35年にパールセンターと名付けられるまで虎屋があった通りは、「阿佐谷南口本通り商店街」という名称だった。中杉通りが誕生した同じ年、都内で一番早く終日歩行者専用道路の指定を受けた。この歩行者天国を地元で馴染んでもらいたいことと、8月の商店街の夏枯れ状態を解決したいことから、寅三郎氏をはじめとする商店街の人々は、昭和29年8月手作りで七夕まつりを開催した。これが『阿佐谷七夕まつり』の始まりである。

寅三郎氏は「なぜ、そんなに地元のために一生懸命になるのか」と訊かれて、「街がよくなれば自分のところもよくなるんですよ」と答えた。

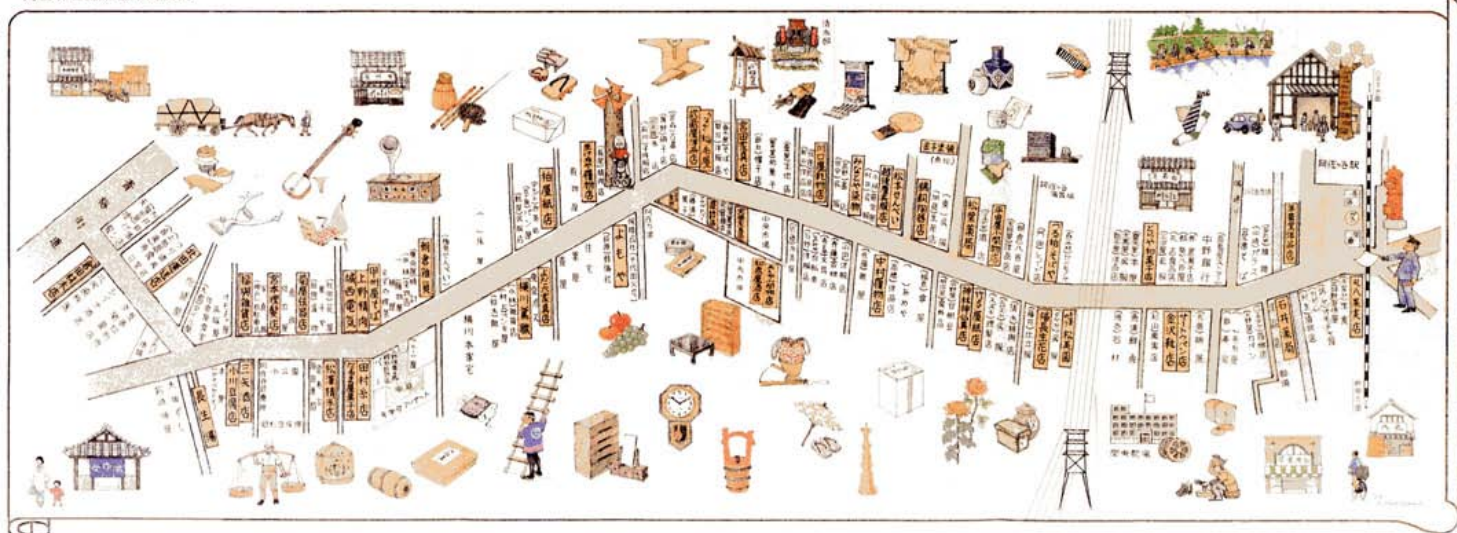


▲昭和20年代後半の中杉通り

■「大きいことはいいことだ」の再現『大栗まん』

昭和30年代後半、職人による菓子作りのコンクールを開いたときに、名物大栗まん(350円)が誕生する。厳選した大粒の国産栗を丸ごと蜜漬けにして寝かし、白手亡(てぼう)餡(白いんげんの餡)に包み、大栗型に入れて焼き上げたもの。香ばしく焼きあがった皮に、栗らしく見せるために施した芥子粒がアクセントになって、大きくてもあっさり食べられる美味しさだ。当時の大ヒットCMソング「大きいことはいいことだ」の風潮にマッチして大変話題になり、以来大好評を得ている。

昭和10年代の
阿佐ヶ谷南大通り商店街



▲昭和10年代の阿佐ヶ谷南大通り商店街の絵

ほかにも、戦時前からある最中や羊羹、一枚一枚丁寧に焼き上げたカステラ、といった定番商品から、四季おりおりの風情や歳時を大切に丹念に作られる生菓子など品数は多種多彩。金属を使うと味が落ちるということから、機械は一切使用せず全て手作り。店のモットーは、味と見た目の両方を重視する和菓子屋らしく、「美味の楽しさを奉仕する」であると二代目の益夫氏は語る。今後も伝統を守り続け、厳選した原材料の風味を生かした菓子作りを心がけていくそうだ。

(執筆・日暮美月 写真提供・とらや椿山)