



ふるさと納税協力事業者

御菓子司たばや

ご先祖の算額をデザインした最中

添加物や保存料をできるだけ少なくして、賞味期限は短くても安心安全なお菓子を作っている「御菓子司たばや」の森内さん。看板商品の「算額最中」はふるさと納税の返礼品としても人気。第26回全国菓子博覧会「厚生労働省 職業能力開発局長賞」受賞

川西町結崎（市場）

<https://www.crema.jp/creator/1015506>

ふるさと納税で出展中 こだわりの算額最中

—— 一時期、お休みをされていましたが、今夏からふるさと納税で「算額最中（もなか）」「水まんじゅう」の出展を再開されました。

森内さん 昨年年末まで結崎駅前でお店を構えていましたが、今はインターネット通販を中心に業態を変えています。ご近所の人からは、街中で顔を合わせたときに注文をしてくださることもあります。

—— 商品のラインナップは変わったのですか？

森内さん 引き続き「算額最中」などの和菓子を展開しています。通販中心になったので、団子やおはぎなどのお餅系のお菓子は現在販売していません。

—— 看板商品の「算額最中」の「算額」ってどういう意味があるのですか？

森内さん 私の先祖が小泉（大和郡山市）のお寺に奉納した算額（日本古来の数学の問題を絵馬などに記したもの）をデザインしています。受験生への激励になればと考えています。スイ

スや台湾といった海外の算額愛好家や、修学旅行の生徒や先生も来店いただいています。

—— 甘過ぎず上品な味わいに仕上がっていますね。

森内さん 全国から小豆を取り寄せて試作し、その中から丹波の大納言小豆を採用しました。鍋を開けた瞬間から、香りが良くて、深い風味を感じます。甘さを引きずらないように、砂糖も厳選しています。

—— 種皮（皮の部分）もサクサクで香ばしいです。

森内さん あんの炊き方によって、水分が残ると皮が湿気るし、水分を飛ばし過ぎるとあんが固くなるので、微調整が難しいです。気候によっても調整を変えています。種皮の材料も全国からサンプルを取り寄せて、イメージに近いものを採用しました。算額のデザインが特注なので、コストがかかりましたが（笑）

—— コストといえば、材料にもこだわっていますね。

森内さん 人にもよりますが、最中1個に出してもらえない値段は限られます。値段設定は難しいですね。

母親の目線で商品開発

—— 最中以外にも「水まんじゅう」「生チョコみたいな、はっさく羊羹（ようかん）」を展開されています。

森内さん 洋菓子の要素を積極的に取り入れていますね。

森内さん 家族が洋菓子好きなのもありますが、贈答品としても喜んでもらえるように、色合いを豊かにして、見栄えを良くしたいと思いました。

—— 和菓子は色合いなどの見た目のイメージと、実際に感じる味のイメージとが結びつかないことが多いです。

森内さん 子どもはオレンジ色ののを見ると、柑橘系の味を期待しますが、和菓子だと砂糖と小豆の味になってしまいます。和菓子の良さを残しつつ、フルーツやチョコの要素も取り入れたいと思いました。

—— 子育てをしている母親ならではの視点ですね。今後の展開予定は？

森内さん 川西町のお土産と開発していきたいですね。