



菓匠 ほし乃
星野 金吾
HOSHINO KINGO

1935年 長岡市出身
1969年 菓匠 ほし乃創業

6月の声を聞くと思い浮かぶのは、えんま市と笹だんご。新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、イベントは軒並み中止や延期となってしまったが、せめて笹だんごやちまきといった季節ごとの懐かしい味は楽しんでおきたい。和菓子屋の店頭にも笹だんごの並ぶ季節がやってきた。

市内大和町の和菓子店「菓匠 ほし乃」は創業から51年。店主の星野金吾さんは今も現役で菓子作りに励んでいる。

星野さんは長岡市出身。大手総合工作機械メーカーに3年間勤務した後、東京などで様々な仕事を経験したと話す。実家に戻り、親戚の勧めもあって柏崎市内の菓子店に修業に入ったことがこの地との縁になった。

その店では当時、和菓子、洋菓子、パンの製造・販売をしており多くの職人さんが働いていた。店は繁盛していたため、朝早くから夜遅くまでの交代勤務。「仕事はけっこう忙しくてね。新しい人が働き始めたと思ったらすぐに辞めていく。長く勤めた人はいなかったね」と振り返る。それだけ仕事はきつかった。

初めは住み込みで働いていた星野さんだが、結婚を機に職場から近い、現在の

地に仮住まいを見つけた。11年間の修業の後、借金をして現在の場所を買い受け、独立してようやく自分の店を持つまでにいったという。

ほし乃といえば、どら焼き、潮風まんじゅう、いちご大福、お彼岸のおはぎ、正月には上生菓子など種類は様々あるが、人気の定番はやはり、大福と串だんご。新潟産のもち粉をブレンドし、もっちりとした弾力があるのに歯切れのいいもち。そこに、「あんは練れば練るほどつやが出ておいしくなる」という店主のこだわりが詰まった甘さ控えめのこしあんが合う。あんともち、この2つが相まった大福、草大福は創業当時からの変わらぬ味。そして、つやつやと金色に輝く甘辛いたれのかかったやわらかな串だんごに、ついもう一つと手がのびる。

これからの時季はなんといっても笹だんごがおすすめ。蒸しあがった笹だんごはヨモギと笹のいい香り。乾燥ヨモギをたっぷり使った生地は、昔ながらのもっちりとした歯ごたえが特長で蒸し時間の加減が店のこだわり。

もち菓子は星野さんが修業先で学んだものではなく、研究を重ねて培ってきた技術。開店当初から並ぶ、ほし乃の看板メニューだ。

苦勞したことは、の問いに「苦勞なんてないよ」と、事もなげに答える星野さん。「健康で、子供に恵まれたことで今も店を続けることができる」とほほ笑んだ。



笹だんご



草大福、大福、串だんご

お問い合わせ

菓匠 ほし乃

柏崎市大和町1-40
TEL 0257-22-5869
営業 9:00~18:00
休 水曜



*笹だんご・ちまきの全国発送承ります