



小田 あのタイプの和菓子が、真中と呼ばれていることを知る前に「ひとつ鍋」として覚えていたということですね。

市長 そうです。「大平原」も後からマドレーヌだったんだって知りました。(笑)

愚直に努力し続けること

市長 新しく日ハムの監督に就任された新庄さんが、北海道で食べたいものを聞かれ、「マルセイバターサンド」を挙げていて、驚くと同時にとても嬉しく感じました。

小田 本当にびっくりしました。数々のおいしい食べ物があるの中から選んでいただけて光栄です。

市長 六花亭さんのお菓子は、市のふるさと納税の返礼品としても人気を誇っています。北海道を代表するブランドだと多くの人が感じていて、このことだと思います。

小田 お客様が持つ印象はそれぞれですので、私たちにはコントロールできません。その中で何ができるのかと考えると、ひたすら自分たちがおいしいと信じるお菓子を作るしかない。そこに共感していただいた時に、初めて、「いいね」と評価してくださるものだと思います。

市長 なるほど。まずは、自分たちがおいしいと思えるものを作ってきた結果なのですね。

小田 はい。弊社の基本方針は「おいしいお菓子を作ろう、たのしいお菓子の店を作ろう、みんなのゆたかな生活を作ろう、そして成長しよう」の四つです。

お菓子だけではなく食べ物は何でもそうだと思いますが、手を抜かないことが最高の技術だと思います。

ます。手間を惜しまなければいいものができる。そう思うと、創業以来、愚直にお菓子を作り続けてきたこと、真面目にお菓子と向き合ってきたことが、お客様の嗜好が変わり続ける中でも、変わらず受け入れていただけている要因なのではと思っています。

市長 六花亭さんが大切にしているものと、私が市長として大切にしているものが重なると感じました。六花亭さんの基本方針と同じく、まちづくりも市民の皆さんの幸せを考えながら、誠意をもって愚直に取り組むことが大切だと思います。

もう一つ、先ほどのお話の中で「なるほど」と思った部分は「手間を惜しまない」という言葉。ひと手間をかけることが仕事なのに、高度経済成長期に合理化・効率化することだけが仕事だという考え方に変わってしまったように感じます。一人ひとりの能力はそれほど変わらないと思いますが、ひと手間を加える努力ができるかどうかで差がつくのではないかと思います。

小田 そうですね。本来、仕事とは面倒くさいものだと思います。お給金が発生している時点で、面倒くさくない仕事なんて無いですよ。

市長 ひと手間・面倒をかけるから価値が生まれます。この地域の



創業時の店舗(昭和8年)

文化の礎である開拓や農業は、まさに積小為大、小さなことを積み上げてきたことで、成果を出してこられたのだと思います。

古びれない理由

小田 積み上げていく、代を重ねていくという意味では、時代に合わせることも大事にしています。ガラツトリリニューアルした「万作」のようなケースもありますが、味を少しだけ変えるような地味なリニューアルもしています。ここ数年ですと、例えば「百歳」の中に入っているジャムの量を増やしてインパクトのある味に改良したり、「大平原」もバターの量を増やし、より濃厚な味にしたりです。「マルセイバターサンド」も、過去4回、5回とマイナーチェンジを繰り返しています。それが同じ名前でも、古くならないお菓子として皆さんに召し上がっていただける要因なのだと思います。

市長 皆さん、気が付いていないのではないのでしょうか。

小田 はい、大きな変化ではないので、スムーズに受け入れてくださっているように感じます。一方で、帯広市の開基90年に合わせて発売した「五十万坪」のように、時代に合わせ終売した商品もあります。まちづくりや市民サービスにおいても、時代に合わせて見直したり、減らすことも大事ではないでしょうか。そこで余力を出さない、新しいことには取り組みたいと思います。

市長 道内7空港の民間委託もそうですが、民間のノウハウの活用によりサービスが向上する場合は、



行政から民間に移すことで、別のサービスの充実につながることもできます。いきなりは難しいですが、少しずつ見直していくことが大切だと思います。

共に歩んできた歴史



市長 帯広市は今年、開拓140年、市制施行90年を迎えます。

私が12年前、市長に就任した時「まちづくりの基本は、その地域にある特有の歴史・文化・資源などを生かすこと。これらを生かして市民の皆さんとともに取り組んでいくことが大切だ」とアドバイスをしてくれた方がいました。市の節目となる年の対談に当たり、十勝・帯広の歴史・文化・資源を大切にしながら、お菓子作りや文化活動に取り組まれ、今や全国的に知られている六花亭さん、とりわけ後継者として未来に歴史・文化をつないでいく立場の小田副社長とお話したいと思いました。実

小田 ありがとうございます。実

は、弊社の創業は市制施行と同じ頃であり、今年、89年を迎えます。改めて、帯広のまちと共に歩んできているのだと思ひ、嬉しくなりました。

市長 六花亭さんには、開基70年記念のお菓子「ひとつ鍋」に始まり、前回の130年でも「マルセイキャラメル」を作っていた、とても感謝しています。

小田 今も残る商品ができ、こちらこそありがたいお話をいただきました。

市長 開基70年の頃、私は4歳でしたが、思い返すと最初に口にした「最中」は、「ひとつ鍋」でした。最中といえば、仙台の「白松がモナカ」を父が出張土産に買ってき

たことがありましたが、「モナカ」と包装紙に書かれていることに違和感を感じたことを覚えています。

たこと、真面目にお菓子と向き合ってきたことが、お客様の嗜好が変わり続ける中でも、変わらず受け入れていただけている要因なのではと思っています。

市長 六花亭さんが大切にしているものと、私が市長として大切にしているものが重なると感じました。六花亭さんの基本方針と同じく、まちづくりも市民の皆さんの幸せを考えながら、誠意をもって愚直に取り組むことが大切だと思います。

もう一つ、先ほどのお話の中で「なるほど」と思った部分は「手間を惜しまない」という言葉。ひと手間をかけることが仕事なのに、高度経済成長期に合理化・効率化することだけが仕事だという考え方に変わってしまったように感じます。一人ひとりの能力はそれほど変わらないと思いますが、ひと手間を加える努力ができるかどうかで差がつくのではないかと思います。

小田 そうですね。本来、仕事とは面倒くさいものだと思います。お給金が発生している時点で、面倒くさくない仕事なんて無いですよ。

市長 ひと手間・面倒をかけるから価値が生まれます。この地域の

文化の礎である開拓や農業は、まさに積小為大、小さなことを積み上げてきたことで、成果を出してこられたのだと思います。

古びれない理由

小田 積み上げていく、代を重ねていくという意味では、時代に合わせることも大事にしています。ガラツトリリニューアルした「万作」のようなケースもありますが、味を少しだけ変えるような地味なリニューアルもしています。ここ数年ですと、例えば「百歳」の中に入っているジャムの量を増やしてインパクトのある味に改良したり、「大平原」もバターの量を増やし、より濃厚な味にしたりです。「マルセイバターサンド」も、過去4回、5回とマイナーチェンジを繰り返しています。それが同じ名前でも、古くならないお菓子として皆さんに召し上がっていただける要因なのだと思います。

市長 皆さん、気が付いていないのではないのでしょうか。

小田 はい、大きな変化ではないので、スムーズに受け入れてくださっているように感じます。一方で、帯広市の開基90年に合わせて発売した「五十万坪」のように、時代に合わせ終売した商品もあります。まちづくりや市民サービスにおいても、時代に合わせて見直したり、減らすことも大事ではないでしょうか。そこで余力を出さない、新しいことには取り組みたいと思います。

市長 道内7空港の民間委託もそうですが、民間のノウハウの活用によりサービスが向上する場合は、

行政から民間に移すことで、別のサービスの充実につながることもできます。いきなりは難しいですが、少しずつ見直していくことが大切だと思います。

行政から民間に移すことで、別のサービスの充実につながることもできます。いきなりは難しいですが、少しずつ見直していくことが大切だと思います。

行政から民間に移すことで、別のサービスの充実につながることもできます。いきなりは難しいですが、少しずつ見直していくことが大切だと思います。

十勝・帯広の存在感



市長 六花亭さんは、この地域の歴史や自然にちなんだお菓子を作られています。「ひとつ鍋」や「十勝」など、商品名の意味などよく知らずに食べていて、あとで地域の歴史を学んで名前の由来を知

るといった経験があります。十勝・帯広の子どもたちは、お菓子を通じて、ふるさとの歴史を心に刻んでいるとも言えます。

そして、東京では500円以上もするようなケーキが、ここではとても廉価で楽しめます。六花亭さんの価格は、十勝ならではと思

小田 そうですね(笑)。お菓子は、大きく贈答・お土産用と日々のおやつ用があると思います。贈答用ですと、ある程度値段が高い方が受け取る方もありがたいと思うかもしれません。日々のおやつとなると、ポケットマネーで買えるようなものでなくては成立しません。創業者の小田豊四郎は「日々のおやつの中から代表になるものが出てきて、それが銘菓になればいい」と考えていました。それは今も変わらず、日々の「おやつ屋」でありたいと考えています。

市長 自分の家も決して裕福ではなかったのですが、当時、毎日おやつが用意されていたわけではありませんでした。それでも、東京で生活するようになってから、帯広で食べた思い出のおやつの方がおいしいと気づき、とても誇らしく思いました。六花亭さんをはじめ十勝のお菓子屋さんは、十勝の子どもたちのお菓子の「基準」を高めてくれていると思います。

市長 確かに帯広のお菓子のレベルはとて高いのに、低価格であることが素晴らしいと、昨日、改めて本州出身の妻とも話していたところ

を感じられるところは、そう他には無いと思います。

小田 恐らくはそうですね。例えば、就職活動ランキングを見ると、お菓子屋が地方銀行や電力会社と肩を並べている地域は他にありません。北海道では、お菓子に対して、元気な産業のイメージを持ったり、身近に感じていただけているのだと思います。

お菓子だけではなく、日常の中には私たちに何でもないものでも、魅力的なもの、誇れるものは数多くあると思います。じやがいもやアスパラを1箱、本州に送るととても喜んでもらえて、「これ高かったでしょう」と、値段以上に喜んでもらえます。道外から見ると、すごく価値があることなんだと気付かせてもらえます。「フードバレーとかち」はそういう視点ですよ。



市長 そうです。「食」は生きていく上の基本であり、決して無くなりません。日本の人口は減っていきませんが、これから他の国では人口が増えることを考えると、この地域の存在感を「食」と「農」でアピールしていくことが重要だと思

私は、この産業政策をオール十勝で進めていく上で、帯広が執

べきリーダーシップについて考えました。「黙って俺について来い、責任は俺がとる」式の日本伝統のリーダーシップではなく、荷車に例えれば前を預かる者として後ろから支え押ししてくれる人たちの状況や気持ちに常に思いを致して、全員で手分けして前に進む。そのためにはリーダーは何よりも「信頼」してもらわなければならないし、もし何かあつて方向を変える時も後ろで押している自分たちの思いを理解し必ず声を掛けてくる」と思ってもらえる

関係構築のこと。これこそが今の時代に必要なリーダーシップであり、すべてにおいて信頼こそが礎であると思います。「フードバレー帯広」ではなくて「フードバレーとかち」とした所以でもあります。

未来を信じるまち・帯広



小田 私が小さい頃は、グリーンパークにあるベンチが世界一長いベンチでした。今も広々としたみどりの中で子どもたちが遊んでいる休日の光景を見ると、とても贅沢だと感じています。コロナ禍に外にある公園の存在を見直すきっかけとなりました。改めて帯広は公園が多いまちですね。これまでまちが整備してきたインフラや施設を維持していくことは大変だと思

市長 帯広の森の計画は、50年ほど前に多くの議論を経て立案されました。緑ヶ丘公園も適度な広さ

本が急成長していく経済下でも、背伸びせず、私たちの先輩は、身の丈にあったことに取り組んできた。未来を信じて、今やるべきことをしっかりと認識し、使命感を持ち、努力や苦勞を重ねながら、今の時代にあつてよかつたと思えるものを一生懸命につくって遺してくれたのだと思っています。



緑ヶ丘公園内にある百歳の鐘 (1982年 六花亭製菓 寄贈)

市長 自分たちや次世代の人たちが幸せに思うことは何かを考えてきたからだと思います。

小田 それは今の十勝にも受け継がれていると思います。十勝のいいところは「人が我慢強く、根気が

強い」ことだと感じており、私が十勝・帯広に居を構えてよかつたと思えるのは何よりもそれです。仲間がみんな、仲間がかかつて、いいもの、おいしいものを作ろうねという方向に向かって進んでくれる。じりじりと一緒に進んでくれる仲間がいてくれるからこそ、六花亭の今があると思っています。

市長 なるほど。努力してもしなくても同じだと感じたときには、人は我慢なんかできないと思えます。頑張っていれば、いつか報われると信じられる、そういう未来志向がこの地域の持つ強さの根源なのでしょう。

小田 確かにそうですね。このお菓子を遺そうという思いや、この建物を長く大事にしようという思いを持つのは今のことで、それを未来の人がどうするかは正直分かりません。でも、思いをつないでくれると信じて託すことで、歴史は積み重なっていくのだと思

当時の面影が残るように長く大切にしようという思いのバトンをつないでいく。そんな覚悟が未来を信じるということだと思

市長 先人たちは、誠実に前向きに取り組んでいたから、まちづくりはきつと上手くいくということを、これまでの実践で見せてくれたのだと思います。もちろん、いろいろな問題も起きるかとは思いますが、それらを乗り越えて、10年経つた時に、「あの時あの人たちは、こんな思いでこれだけのことを、決して諦めずやり遂げたのか」というまちなになっているといいですね。そうならば、10年後もその先も、未来を信じるまち・帯広でいられるのではないのでしょうか。

(終)

歴史を伝える六花亭のお菓子

帯広市の周年を記念して製作いただいたお菓子と対談の中で登場したお菓子をご紹介します。

1952年 ひとつ鍋

開基70年 市制施行20年記念
鍋をかたどった最中。依田勉三が開拓時に詠んだ句「開拓のはじめは豚とひとつ鍋」に由来しています。

1953年 十三戸

晩成社が帯広に入植した際の13世帯にちなみ、当時のわらびの家をイメージしたこしあん入りの焼き菓子です。

1963年 大平原

十勝平野がモチーフの道産バターたっぷりの香り豊かなマドレーヌです。

1972年 万作、五十万坪

開基90年 市制施行40年記念
「万作」は福寿草の愛称のこと。発売当初はまんじゅう菓子でしたが、現在はパウンドケーキにリニューアルされています。「五十万坪」はきんつばのお菓子でしたが、発売を終了しています。

1982年 百歳、おかげさま、晩成

開基100年 市制施行50年記念
「百歳」はスポンジとパイの間にブラックカラントジャムをサンドしたお菓子です。「おかげさま」は発売当時、青えんどうの甘納豆でした。今は、ジャンドゥーヤチョコを挟んだ雪輪型の最中です。「晩成」は、あんこをお客様に挟んでいたが、当時としては画期的な最中でした。

2002年 霜だたみ

開基120年 市制施行70年記念
初霜が降りた地面を踏みしめた時の音と感触に、チョコレートパイの食感とイメージを重ねて「霜だたみ」と名付けられました。

2012年 マルセイキャラメル

開基130年 市制施行80年記念
芳醇なバター風味と、時間と共に変わる食感が楽しいキャラメルです。