

しゅんの女ひと

119



ひたすら旨さを追求する
手造り菓子の店「こばやし」店主

こばやし しゅくこ
小林 淑子さん(59)

「こばやし」へのお問合せは
TEL : 0155-62-2738へ

十勝の美味しい素材を たっぷり盛り込んだケーキを！

「農業王国十勝」に匹敵するほど「お菓子の国十勝」とは、よく耳にする言葉です。JR芽室駅を降りて本通りを北に2分ほど歩くと、目の前に「こばやし」の看板が見えてきました。芽室町市街地活性化も願って「甘さ」と「旨さ」を追求し続ける小林淑子さんに、今回は登場していただきます。



本場スイスのアルプスを思わせる大成橋
辺りから眺める日高山脈



十勝の旨味を詰め込んだ「こばやし」の
ソフトワッフル



エスタ帯広西館の「こばやし」エスタ店

「こばやし」のカラーを念じつつ

次々訪れるお客さんに愛想よく応対し、そのちよっとした合間に歯切れ良く話してくれる淑子さんは終始笑顔。

先代が創業したのは昭和20年終戦の年。食料も生活物資も何もかも無い無い尽しの時代に店を出し、どれ程苦労したことか、想像するに余りあります。

2代目の夫、小林俊洋さんが洋菓子店をはじめたのは昭和44年。「芽室に美味しい洋菓子あり」と、町民はもとより世間に知れ渡った9年前、俊洋さんは急逝しました。

淑子さんは途方に暮れる間もなく「あとを引き継ぎ店を發展させなくては！」と決意し、「もっぱら、こばやし」のカラーを出さなくては」と念じながら、お菓子作りに没頭してきました。

ショーケースにずらりと並んだ美味しそうなケーキ。「今、何種類ありますか」と尋ねると「さあ、50種類はあるかな？」と笑顔で、さりげなく答えてくれました。

親子2人3脚で美味しいケーキを



本店「こばやし」前に、長男夫妻と元気なお孫さんたちと並んではいいパチリ

平成13年、永らく東京で修業を積んだ長男真也さんがいよいよ母の元に。以後は親子2人3脚で美味しいケーキ作りに専念。平成19年にはエスタ帯広西館に支店を出し、同時に至福の食感と人気の11種類のソフトワッフルを発売しました。現在、爆発的ブームを呼んでいる生キャラメル。こばやしでは、十勝の旨味と素材を使ったキャラメルクリーム入りのソフトワッフルを新発売して、人気上昇中です。

やがて4代目となる真也さんは「自分の納得できる仕事を一生懸命頑張ります。決して無理せず、おごらず、妥協せず、地域の方々に愛され続ける店でありたい」と、母淑子さんには嬉しい決意を吐露。

趣味はお花の鑑賞。座右の銘は「こころがあなたの宝物」。「美味しかったよ」「また来ました」のひと言に励まされ、それを生き甲斐としてさらに上を目指す淑子さん。更なる頑張りを期待します。

(取材・文／成瀬登 撮影・菅原正嗣)