

～インタビュー編～【老舗と高校生とのコラボが実現！？】こぷろばい×江口栄商店の草木饅頭

TOP/～インタビュー編～【老舗と高校生とのコラボが実現！？】こぷろばい×江口栄商店の草木饅頭

2020年2月12日 お知らせ, 事務局, 体験プログラム, 学校法人不知火学園誠修高等学校, 学校法人大牟田学園大牟田高等学校, 明光学園高等学校, 福岡県立ありあけ新世高等学校, 福岡県立三池工業高等学校, 福岡県立三池高等学校, 福岡県立大牟田北高等学校



こんにちは！事務局です（＾＾）

前回の記事で情報解禁した

「地域協働型プログラム第2弾」江口栄商店の草木饅頭×こぷろばい

前回の記事では、コラボに向けて、工場を見学させていただいた様子を紹介しました！

今回は、コラボに向けて

有限会社江口栄商店の取締役社長 香山 眞理子さん

へインタビューさせていただいた様子を紹介します（＾＾）



▲工場の2階にある従業員さんの休憩スペースをお借りして、香山社長にインタビューさせていただきます。

従業員も、社長も、全員女性の企業「江口栄商店」とは！？

まずは、全員と自己紹介をさせていただき、インタビュースタート。

最初に、香山社長より「江口栄商店」、そして「草木饅頭」の歴史についてお話いただきました。





▲先ほど見学中にできたての草木饅頭を試食させていただきながらのインタビューです（^ q ^）



▲初めての名刺交換！？全員に名刺をいただき、お互いに自己紹介しました。

「学校ではどんなことをしていますか？」

「どうぞ、おまんじゅうを食べながらお話ししてくださいね」

社長さんとの意見交換に緊張して自己紹介の言葉に詰まっていたら、香山社長より話題を振っていただくなど心配りをしてくださいました（> __ <）

「江口栄商店は、大正 3 年の創業から、ずっと『草木饅頭だけ』を作り続けてきたんですよ」

香山社長より、まずは草木饅頭の歴史について、

そして手作りのこだわりなどをお話していただきました。



▲ゆっくり穏やかにお話しされますが、オーラがありお話に引き込まれます

「先ほど工場を見ていただきましたが、気づいていましたか？ うち、創業時からずっと女性のみの企業なんです」

特に女性に限った募集をしているわけではないそうですが、これまで従業員は全員女性。

あんこを練ったり、生地を練ったり、力仕事も多い和菓子作り…このような仕事も全て従業員さんがされるので、江口栄商店の女性はみんな力持ちになるのだそうです。

見学した時も、全員女性だから…というわけではないと思いますが、皆さんキビキビ、動きが息ぴったりだったことが思い出されました。



「草木饅頭はシンプルだけど作るのがとても難しい。以前大手の和菓子チェーンの職人さんが来られ、まんじゅう作りをされたんですけど、草木饅頭は作ることができなかったんです。

草木饅頭は生き物のようなもので、その日の気温や湿度によって、同じ分量で作っても、全く違うものが出来てしまう。

九州内外の同業者からは、『草木饅頭一本でずっとやっていけるのが羨ましい』と言われるのだけれど、常に『おいしい』と思っていただける草木饅頭をつくり続けるためには、他のものに手を出すことができないんです。」

→NEXT PAGE「コラボで老舗『江口栄商店』の抱える課題を改善できる？」

コラボで老舗「江口栄商店」の抱える課題を改善できる？

草木饅頭は大牟田市では知らない人は絶対いない！といっても過言ではない、**大牟田を代表する和菓子のひとつ**ですが、

一昔前は現在の何倍もの数の草木饅頭を販売しており、**お店のレジを閉じる暇がなかったことや、店頭では間に合わずに駐車場でも販売していた**時期もあったということでした。

今でもインタビューを待っている間にも入れ替わり立ち代わり、多くのお客さんがお饅頭を買いに来られていましたが、

若い人への認知度が低くなっていることや、コンビニエンスストアなどで手軽に甘いものが買える時代になり、少しずつ売れるお饅頭の個数が減ってきているそうです。

時代やお客さんの要望にあわせて変えているところもあって、

1個ずつ包装して販売する「個包装」を予約制で行ったり、

月曜日限定で「小豆餡」の草木饅頭の販売も行っている（※）そうです。

（※通常の「草木饅頭」は白あんのお饅頭です）

「個包装」を予約してくれるお客さんや、「小豆餡」の日に必ず来てくれる、というお客さんもいるそうですが、

江口栄商店としてはまだまだ知られていないと考えられているようです。



若い人たちに大牟田伝統の和菓子を知ってもらうため、

そして**伝統の草木饅頭をずっと伝えていくため**に、私たち「高校魅力化プロジェクト」に声をかけてくださった
ということでした。

→NEXT PAGE「コラボレーションで、何ができる？」

コラボレーションで、何ができる？

香山社長へのインタビューでは、コラボレーションに向けて代表メンバーとの意見交換もしていただきました。

代表メンバー 「コラボレーションする際に、これはできる、できないなどがありますか？」

香山社長からは、

- ・パッケージや包装のデザイン変更は、費用がかかるけど、不可能ではないこと。
- ・期間限定で、餡や生地を変えることなども相談可能なこと。
- ・添加物を加えて賞味期限を延ばすことは、よく提案を受けるのだけれど、今のところするつもりはない。でも、それが必要だと考えられるのであれば、提案は受けること。

などのお話をいただきました。



老舗の信頼とこれまでのお客さんを大事にする気持ちを第一にしながらも、私たちの提案をなるべく受け入れようと頑張ってきた気持ちが伝わってきました！

これからコラボレーションに向けて代表メンバーで話し合っていくことをお約束して、インタビュー終了となりました。

今後の展開をお楽しみにお待ちください（^ ^）♪♪



▲さいごに草木饅頭「個包装」を一人1箱お土産でいただきました☆ ありがとうございました！

[こぷろばいトップへ](#) »