

老舗和菓子「たねや」と「粉」の魅力

The Allure of Japanese Sweets “Taneya” and Powder: Tradition and Transformation



角井 寿雄*
Toshio Kakui

明けましておめでとうございます。

新年のお年賀に和菓子を選ばれる方は多いと思います。その中でも、130年続く老舗「たねや」の菓子を手にされた方も少なくないでしょう。近年、たねやは和菓子の枠を超えて新しい挑戦を重ねています。近江八幡の旗艦店「ラ コリーナ」は自然と調和した建築で、里山の風景を感じられる観光地となっています。大福にオリーブオイルを合わせるなど、新しい味覚の提案も話題となり、クラブハリエでは洋菓子のバームクーヘンが国内外で人気を博しています。また、手提げ袋を有料化し、その収益をマダガスカルでの植林活動に充てるなど、SDGsの実践にも積極的です。

「たねや」は変わってしまったのでしょうか。答えは、ノーです。創業以来、たねやが大切にしているのは、近江商人の理念「三方よし」一売り手よし、買い手よし、世間よし—の精神です。接客は「ファンづくり」と呼ばれ、「何にしましょうか」ではなく、「ようこそお越しくださいました」とお客様を迎える。里山や和菓子のあんこを大切に「和の心」と、時代に合わせて形を変える「知恵」が息づいています。老舗でありながら、常に新しい素材や文化を取り込み、挑戦し続ける姿に、松尾芭蕉が説いた「不易流行」の理念が感じられます。

「不易流行」とは、いつまでも変わらない本質（不易）を大切にしながら、新しい要素を取り入れて変化し続けること（流行）です。たねやは、まさにこの二つを見事に融合させています。守るべき伝統を芯に据えつつ、変化を恐れずに時代の波を取り込み、新たな価値を創り出しているのです。

一方で、私たちの身近にある「粉」という存在もまた、長い歴史を経て人の営みを支えてきました。土を練り、穀物を挽き、鉱石を砕き、薬を調える—粉は暮らしの

原点であり、ものづくりの基盤でもあります。小さな粒が集まり、形をなし、機能を生み出す。その中に、変わらぬ自然の理（ことわり）と、人の知恵の積み重ねが見て取れます。

しかし、粉の世界も今や新しい局面を迎えています。材料、医薬品、エネルギー、半導体など、多様な分野で「粒」の研究が新しい価値を生み出しています。昨年の北川進・京大特別教授のノーベル化学賞をはじめ、世界では粒子構造の設計や機能化が次々と展開されています。それらの多くは、視点を変えれば「粉」の研究とも言えます。にもかかわらず、粉という言葉が表に出ることは少なくなっています。身近でありすぎるがゆえに、その本質的価値が見過ごされているのかもしれませんが。

では、何故、粉に魅力を感じにくいのでしょうか。

AIに「粉の機能ではなく、粉自体の魅力や面白さは何でしょうか？」と問いかけたところ、次のような答えが返ってきました。

粉の魅力は、「単純なものの中に潜む複雑さ」にある。一粒ひとつぶが集まり、流れ、時に固まり、思いがけないふるまいを見せる。わずかな湿度や形の違いが全体を変えるように、粉の世界には予測できない「生きた動き」がある。そこには、人間の感覚や経験でしか捉えられない“あいまいな秩序”が存在している—なるほど、と思いました。

粉の研究とは、まさに「人が感じる科学」なのだ。AIやDXによって研究や技術が進んでも、粉は依然として「人の知恵と感性が入り込む余地のある」領域であり、今後も科学と人間が共存できる数少ない学問の一つと考えます。

たねやは新しい文化や価値を柔軟に取り込み、伝統を今の時代に合う形へと再定義しています。私たちもまた、粉体技術の“面白さ”をどのように社会へ届けていくか、過去の延長ではなく新しい視点で考える時に来ているのではないのでしょうか。その探求を、皆さまとともに進めていければ幸いです。

（著者紹介）

1979年京都大学工学部修士課程修了、2000年技術士（化学）、2004年工学博士（東京農工大学）。1979年ライオン（株）入社、2012～2019年取締役。2020～2024年東京農工大学監事。2024年5月より（一社）日本粉体工業技術協会・代表理事会長。

専門分野：界面科学を応用した機能素材の開発

* 連絡先 kakusan@green.ocn.ne.jp