



～約100年の歴史を誇る老舗～

秩父 中村屋



中村雅夫さんにお話ししました！

家業を継ぐまで

大学卒業後、栃木県にある製菓機械メーカーに3年半ほど勤務しました。当時、食品機械メーカーに就職するのは珍しかったと思います。お菓子は手で作れるけれど、逆に機械じゃなきゃ作れないものもある。そう考えて「機械で作る」という分野を持てるかなと思ってこの世界に入りました。仕事は営業兼インストラクターのような立場で日本全国を回っていました。それが楽しくてサラリーマンとしてやっていくのも悪くないなと思っていたんです。でもお客さん各地のお菓子屋さんと関わっていい中で、「お菓子屋っていいけど、お菓子屋っていいけど、」なんて話を聞くうちに「そんなのかなあ」と思うようになって、次第に家業のことを意識するようになりまして。25歳を過ぎた頃、周りからの後押しもあり、三代目として中村屋を継ぐことを決めました。

ひろがる、ちちぶ

VOL. 6

2026年3月発行

私がお届けします！



地域おこし協力隊 ふるさと納税担当 那賀

秩父市ふるさと納税返礼品提供事業者さんにインタビュー《ヒト・モノ・コト便り》

秩父お菓子な郷推進協議会を設立

当時、うちの店は4品ぐらいしか作っていませんでした。観光客がターゲットだったのでそれだけでもやっていけたのですが、時代の変化とともに厳しくなってきた、同業者も同じように悩んでいました。そこで、秩父を代表する新しいお菓子を開発しようとして秩父地域のお菓子屋さんが集まり、2003年に「秩父お菓子な郷(くに)推進協議会」が立ち上がりました。秩父にはいちごやぶどう、きゅうり、しいたけなどの農産物がありますが、これらはすでに大産地があるのだからかなわないと感じました。秩父にしかないものを探そうと、「カエデの樹液を採って煮詰めればシロップになる」という話を聞き、秩父で国産初のメープルシロップが採れるかもしれない！と思ったんです。樹液の採取は前例がなかったから、カナダまで行って採取方法を一から学びました。実際に樹液を煮詰めるとちゃんと甘くなって、これならできるという自信に変わりましたね。翌年に樹液採取の許可をいただき、約1トンの採取に成功しました。そして、行政や地域の人を巻き込みながら、秩父産メープルシロップ「秩父カエデ糖」を創ることが出来、一逸品となるちちぶまゆが誕生しました。

世界食品オリンピックと称されているモンドセレクションへ「秩父カエデ糖」を使ったお菓子を出品しようと考えました。協議会のメンバーがそれぞれ商品を開発し、6品出しました。なんと初出品で見事6品とも賞を取ることができたんです。2008年、ちょうど北京オリンピックの直前だったので、当時の市長に「五輪前に秩父にメダルを持ってきました！」なんて言って盛り上がりましたね(笑)。秩父中村屋が開発した「ちちぶまゆ」は銀賞を受賞し、この年から3年連続で銀賞を受賞することができました。



ちちぶまゆ

モンドセレクション受賞



Excellent!



世界食品オリンピックと称されているモンドセレクションへ「秩父カエデ糖」を使ったお菓子を出品しようと考えました。協議会のメンバーがそれぞれ商品を開発し、6品出しました。なんと初出品で見事6品とも賞を取ることができたんです。2008年、ちょうど北京オリンピックの直前だったので、当時の市長に「五輪前に秩父にメダルを持ってきました！」なんて言って盛り上がりましたね(笑)。秩父中村屋が開発した「ちちぶまゆ」は銀賞を受賞し、この年から3年連続で銀賞を受賞することができました。

モンドセレクションの審査で「このお菓子はいつ、どんなときに食べるの？」と聞かれ、それまではそういう概念がなかったのですが、その問いを通してお菓子で“シーン”を演出するということを知りました。「食」という字は人を良くするって書くけど、そこに通じるものがあります。それまでは観光客向けの需要に合わせて作っていましたが、逆にこっちが提案するような商品を作るきっかけになった出来事でしたね。また、いろんな人たちと関わることによって、考え方が「協働連携」が変わっていったんです。一つの事業を組み立てた時に「誰かと一緒にやれるかな」って考えれば広がりも増えていく。カエデで生まれた雇用は100人ぐらいいるんですよ。「おれがおれが」を「おれとおれと」。そう意識してやることで長く続けられているんだと思います。

大切にしている想い

ブラックコーヒーに浮かべて、溶かしながら飲むのもおすすめ！

ちちぶまゆ

トロリこぼれる秩父カエデ糖をふわふわのマシュマロで包んだ人気の秩父土産

ちちぶまゆは大正時代の養蚕農家さんへのリスペクトを込めて、まゆの形にこだわり、やっとの思いで完成しました！大正時代の特産品と平成の秩父産メープルシロップのマリアージュです。

おすすめ商品

★ちちぶまゆはふるさと納税の返礼品にもなっています！

今後の展望

コロナ禍以降、視点を変え、ちちぶまゆを日本各地に届けるために動き出しました。途中から全国制覇も夢じゃないと思いはじめ、織田信長は「天下布武(てんかぶぶ)」、武力で全国統一したけど、私は「天下布蘭(てんかぶまゆ)」だと。蘭で全国統一するぞ！と決めました。そして、3年8か月かけて全国制覇しました！売りたいから広げたというより、求めてもらった結果だと思っています。

遠方のお客様から「ちちぶまゆを食べたら、秩父の山々を思い出しました」とメッセージをいただき、お菓子ってそういう演出ができるんだって気付いたんです。このちちぶまゆが各地でどんな記憶を生み、秩父を思い出す味として広がり続けていくのか、それを見つめながら次の一歩を探しています。

なるほど秩父弁！

こしらえた意味：作った

しっとりもちもちよもぎ饅頭

黒の酒万

竹炭を使用した、しっとりもちもちとした酒まんじゅう

秩父 中村屋

埼玉県秩父市東町13-7
営業時間：9:00～18:30
定休日：水曜
TEL：0494-22-0838

秩父 中村屋 食ベログ





旅館 比与志

まえかわたくや
前川拓也さんに
お話伺いました！



旅館 比与志 支配人

旅館を継ぐまで

比与志は1963年に祖母が創業し、今年で62年になります。祖母はもともと美容室をやっていました。当時は髪結いから美容室への過渡期で、先駆的に大ブレイクしたようです。そんな中始めたのがこの旅館です。美容室は何店舗もありましたが、お弟子さんたちに譲り、祖母は50歳頃から旅館に専念しました。祖母のあとを母が継ぎ、その母も4年前に他界しました。今は私が三代目として比与志を守っています。

私はもともとCM制作の仕事をしていて、これまで700本以上のCMを手掛けてきました。とにかく体力と気力が必要な仕事で、一日20時間働くことも珍しくありませんでした。そんな日々が続く中、リーマンショックや東日本大震災の影響でCMの仕事が動かなくなりました。そこで「一度リセットしよう」と思い、37歳の時秩父に移住してきました。北九州育ちですが、秩父は祖母の家があり、毎年一度は訪れていた場所なので愛着はありました。最初はラフティングガイドをやったり長瀨町の観光協会で働いたりしましたが、母が高齢になり、少しずつ旅館の仕事を手伝うようになり始めました。私が本格的に旅館業に関わり始めて12年、私の事業になってからは4〜5年経ちます。3年前には番場町に「HIMIDORI 陽みどり」というレストランをオープンし、オーナーも務めています。



客室は全7室。
落ち着いた和モダンな
雰囲気。素泊まりプラン
or 朝食付きプランを
お選びいただけます。



大切にしている想い

この仕事を始めて強く思うのは、秩父に来てくれた方に「来てよかった」と思ってもらってほしい、ということ。宿での時間も含めて、いい思い出を持ち帰ってほしい。そして、この宿を通して、秩父という街そのものを好きになってもらえたらいいなと思います。比与志がその入口になったら嬉しいです。



二十四節気のあさごはん

食事は母が築いてきた比与志の強みのひとつです。その水準は守りつつ、新しい付加価値を加えていきたい。その思い取り入れたのが、「ちちぶの旬」二十四節気のあさごはんです。一年を24等分した四季の指標「二十四節気」をテーマに、約2週間ごとに一品、少しずつ内容を変えていきます。節気の食材を意識することで、ゆつくり季節が移り変わっていくのを感じてもらえたら嬉しいです。

旅館比与志 60周年記念に、名物を受け継がれる『ちりめん山椒』を商品化！ (2025年3月発売)



朝食の中でも人気の一品！



思い出に残る出来事

昨年5月、アメリカから札所巡りに来られた方が宿泊されました。ヨーロッパの方は時々いらっしゃるのですが、アメリカの方で札所巡りをされている方は珍しいです。お話を聞いてみると、30年前にお母様と札所巡りをされていて、今は息子さんと一緒に札所を巡っているそうなんです。その巡礼の歩みを伺い、静かに心を動かされました。

その方はハーバード大学で仏教学の博士号を取得したバークレー仏教学研究所の教授でした。日本ではあまり知られていませんが、画家・思想家の岩崎常夫さんという方の独創的な作品と思想に深く惹かれていて、岩崎さんの遺族から作品を託され、アメリカで展示会を開いたこともあるそうです。「もっと岩崎常夫さんの存在を知ってもらいたい」という強い思いから、2027年に秩父で国際美術展を開催しようと企画しております。会場は、カリフォルニア、東京、そして秩父。こんな風に人の想いが巡り巡って秩父に繋がっていく。その流れが今まさに広がっています。他にもたくさん思い出がありますが、今はこの出来事が一番印象に残っています。

今後の展望

秩父はアットホームでちょうどいい街だと思えます。街を歩けば自然と挨拶を交わすし、そういう人との距離感を大事にしながらやっていきたいですね。あとは、秩父の札所にもっと多くの外国人が訪れるようになったらいいなと思っています。そのために仲間を集めて「札所インバウンド」を考える会」といった活動もしています。巡礼文化がもう少し世界に開かれ、その中で秩父が注目されていく。そんな流れが生まれたらいいですね。



共同の洗面所は清潔感のあるデザイン！
“和の極みは宇宙にある”の想いを基に
リニューアル！宇宙船内をイメージした
未来型パウダールームです。

秩父はどんな街？

秩父は神社を中心に街ができていてとても珍しい場所です。独特の風土があってなぜか引き寄せられる。折りや巡礼、聖地といった側面でも人を癒す力がある街だと思えます。面白いのは、ウイスキーやアニメの聖地、トレイルランなど、見ニッチな世界なのに、世界中から人が訪れる魅力があるところです。そこに秩父の可能性を感じます。「秩父といえばこれ」と一言で語れるシンプルな観光地ではなく、あらゆる要素をみんな一生懸命やっているから、少しずつイメージが形作られている。そうやって繋がっている街だと思えます。

【編集後記】取材を重ねる度に、秩父の魅力はここで営みを続ける人の想いにあるのだと感じます。事業者さん一人ひとりの言葉を通して、この街の姿を少しでもお伝えできたら嬉しいです。これから一つひとつの物語を大切に届けていきます。(那賀)

旅館 比与志

埼玉県秩父市野坂町2-8-34
TEL : 0494-22-2325
西武秩父駅から徒歩約7分



比与志 公式HP



比与志 公式Instagram



HIMIDORI 陽みどり・公式HP