

御菓子司「小鹿」・年中無休／AM8:30～PM9:00迄営業

二代目、卓司さんのセンスが光るショーケース

Koshika  
有)御菓子司 小鹿稚内市中央1丁目3番5号  
TEL0162-23-5275  
FAX0162-23-5291

●昭和39年稚内にて創業。同43年現在地に移転。現在、初代小鹿一雄さん、二代目卓司さん親子二人三脚で菓子づくりに取り組む。



# 父が敷いてくれたレールの上を いま僕が走っている。

父の時代から 小鹿一雄さん

## お饅頭屋からスタート

その昔、稚内劇場さんの近くにお風呂屋さんがおりまして、その横をお借りして小さなお饅頭屋をはじめたのが私どもの生業の初めです。昭和39年のことでした。

その後お饅頭だけでは目と限界が見えてきましたから、串だんごやおはぎ、お赤飯などもつくりはじめることになりました。おかげさまで、その頃も多くの庶民の皆様から支持をいただき、今から37年前の昭和47年に現在地に越してまいりました。それとともに仕事の幅も広がっていき、和洋菓子の製造販売、さらには卸売りの仕事をなども手がけ、稚内という小さな商戦の中で生き抜いてきました。そうするうちに、いつのまにか市民の方々から「小鹿さん」、あるいは「ケーキ屋さん」と親しみを込めて呼んでもらえるまでになりました。

## 郷土銘菓、観光銘菓づくりに挑戦

ちょうど文藝利尻観光が注目されはじめた頃だったでしょうか。それまでの稚内の商業者は、極端なことを言いますと、中央から離れた地域性の中で、充分な商いができるいたいう様な気概があり、どうすればもっとモノが売れるようになるのかという研究を怠っていたように思います。私も含めての話ですが…。

二代目  
小鹿 卓司さん

父は言う。「生活行事に対応したお菓子づくりは、観光銘菓やヒット商品を生み出すこと以上に大切な意味と使命がある」その言葉を、二代目も噛みしめはじめた。



そんなある日、宗谷観光物産協会の吉川富雄さんから「稚内にはモチが売れないと多くの人が嘆いているけれども、利尻航路の埠頭へ行つてみなさい。みんなにたくさん的人が集まっているじゃないですか!」と言われ、ハツとしました。さっそく私は、宗谷観光物産協会に入会させていただき、稚内や宗谷地方を代表する観光銘菓、郷土銘菓をつくる決心を固めました。そうして生まれたのが『流水漫じゅう』です。現在でも当社を代表する

お菓子として、お土産にもたくさんご愛用いただいております。

## 小量多品種生産の宿命

その流水漫じゅうを第一弾として次々と開発してきました。そして生まれたのが、アイディアを商品化し、たくさんのお菓子や銘菓撰(セットもの)を発売してきましたが、新商品開発は今もなお続いている。観光客と比較すると市民レベルの流動人口は少ない街だけに、飽きられないためにも小量多品種を開発し、毎年新しい商品を提案しています。



大ヒット商品となつた「モカ小福」

# 北の

# 経営者たち

初代(代表取締役)  
小鹿 一雄さん

名物の「流水まんじゅう」



**息子の時代——小鹿卓司さん 気がつけば菓子業界の中にいた**

私はこれまで、父親からただの一度でも「この仕事をやれ」と言われたことはありません。そして私自身、札幌の大学を卒業する間際まで、家業を継ぐとは思っていませんでした。不思議なことに4年生の就職活動の段になつてはじめて、「あ、オヤジがレールを敷いてくれたんだな」と、ごく自然な気持ちで思えるようになったのです。ですから、就職は迷うことなく菓子業界に決め、4年間「札幌タイムズスクエア」で知らぬ間に株式会社三才（さんばい）さんにお世話になりました。そのうち3年は和菓子づくりを担当しましたが、自分で言うのもなんですが、その頃会社で一番働いていたと思います。朝6時から夕方5時までは工場で和菓子をつくり、その後の時

間を利用して直営店を自発的に回り、店舗に立たせてもらつたりしながら営業、接客などの勉強をさせていただきました。そんな訳で家に戻るのがいつも夜中の1時を回っています。でもそのガバナーパーがあつたから自信も生まれたし、普通の人の半分の時間で仕事を覚えることができたように思います。

**故郷に戻り、二代目として再出発**

まだまだ札幌で勉強している気持ちもありましたが、母から「どうせこの業界でやるんだつたら早く戻つた方がいいでしょ」という言葉を説かれるまま、平成8年に故郷に帰つてきました。それからの日々は親子で対立することもしばしありましたが、やはり父のことばは菓子職人としても尊敬しています。

そんな父が生んだロングセラーが「流水まんじゅう」だとすると、私がつくるヒット商品は『モカ小福』だと言えるでしょう。4年前にデザインやパッケージも含めて全部自由でやりぬいた仕事で愛着もあります。昨年からは全日空さんとのお取り引きはじめり、急速に生産量が増えていました。観光客でひしめく稚内空港のショップで『白い恋人』の隣に置かれている光景は、率直に嬉しいですね。

モカ小福は、真っ白なお餅でモカ風味の餡を優しく包み、甘くちょっぴりほろ苦い美味しさがひとくちで広がる、新しい時代の小鹿流を感じさせていただけの商品です。ちなみに使用しているもち米と生クリームは道産ものです。今後も時代に合わせた味覚を追求するとともに、父が築いてきた観光・郷土銘菓を引き継ぎながら、お菓子の原点でもある生活行事にも、父と二人三脚でしっかりと対応していくたいと思います。



## 大切にしたい事「生活行事に対応したお菓子づくり」

1月 端月(むつき)

新春のご挨拶和洋生菓子  
鏡餅  
初釜花びら餅  
干支菓子  
成人の日(赤飯・紅白饅頭・ケーキ)

2月 如月(きさらぎ)

節分(豆・厄除け饅頭)  
バレンタイン(チョコレート)

3月 弥生(やよい)

桃の節句(ひな祭り)一キ・雛あられ・菱餅  
ホワイトデー(マシュマロ)  
春のお彼岸(お彼岸ぼたもち)  
桜餅・花見団子

4月 卯月(うづき)

ご入園・ご入学・ご就職  
合格祝ケーキ・紅白饅頭  
卒業

5月 風月(さつき)

端午の節句(ちまき・柏餅・兜ケーキ・鮎菓子)  
母の日の菓子・ケーキ

6月 水無月(みなづき)

父の日の菓子・ケーキ  
和菓子の日(6月16日)  
水無月(わらび餅・葛饅頭)

7月 文月(ふみづき)

お中元に和洋菓子・水羊羹・氷菓子  
あられ・甘納豆・鮎菓子など  
土用の入り(土用餅)

8月 葉月(はづき)

お盆のお盛菓子・お迎えだんご・  
おはぎ・しきもち・送りだんご  
帰省土産

9月 長月(ながづき)

敬老の日(カステラ・紅白饅頭)  
秋のお彼岸(お彼岸おはぎ)  
中秋の名月(月見だんご)  
栗餅・栗赤飯・栗大福・栗蒸羊羹

10月 神無月(かんなづき)

栗饅頭  
ご婚礼用祝菓子

11月 霜月(しもづき)

七五三祝い(赤飯・紅白饅頭・ケーキ)

12月 師走(しわす)

お歳暮に和洋菓子・あられ・甘納豆・鮎菓子  
クリスマスケーキ  
本復祝い(紅白饅頭)  
事初めにそなえて重ね餅

●その他、冠婚葬祭にまつわる行事に対応