

# 大和是好日

# 草紙

Vol. 01

## Good days Yamato magazine

Yamato Koriyama City Stories and Recommendations Map

日日は好日 -にちにちこれこうじつ-。

これは、来る日も来る日も良い日であるという意味の禅宗の教えです。  
「大和是好日」はこの言葉にちなんで、大和郡山における  
未来の暮らしが常に良い日となるよう、  
定期マーケットの名前として命名されました。

日常の出来事をポジティブに受け入れ、  
未来の素敵な暮らしを想像することで、  
まちは良くなっていくと私たちは信じています。

大和是好日。

いつもの場所に、いつもの仲間も新しい仲間も集う。  
日常では顔見知りだっただけの関係も、新たな関係へと育まれていく。  
訪れる人も、地元の人との出会いで、お互いもっとまちなちが楽しくなる。  
今ある魅力を再認識して、楽しんで、未来に期待する。  
あるがままを良しとして、あるがままを日々アップデートしていく。  
日常にあるまちなちの景色。  
お城とまちなみ、その風情、日々を彩る定番のお店、金魚と金魚池。  
当たり前だけど私たちの暮らしをつくる大切な要素を未来に向けて守り育てたい。  
そのためには、これまであまり気に留めてなかった日常の中の、ちょっとした特別を楽しんでみよう。  
このまちなちの品格や歴史的な奥深さを創り出してきた地域に根づくよき商いや営みとともに、  
新しい風を吹き込む皆さんのチャレンジを応援して、  
次世代にバトンを受け継ぐ。

ぜひ、一緒に大和郡山の新しい景色を創り出しませんか。

お問合せ 大和郡山市まちづくり戦略課 TEL:0743-53-1759

発行 大和郡山市

制作・デザイン 大和是好日運営パートナーズ

発行年月日 2024年9月



instagram



web site

feature

## 城下町と歩む

城下町とともに歩んできた老舗の時代を超えて受け継いできた伝統と新たな挑戦への情熱その魅力あふれる物語をお届けします。

## 歴史の中に立つ 老舗菓子店

### 御菓子司 本家菊屋

豊臣秀吉の弟、秀長が大和郡山城主を務めていた時期にまで遡ると、この菓子店の歴史が見えてくる。城の築城と共に城下町が形成される中、兄・豊臣秀吉をもてなすための茶会で提供されたのが、菊屋の看板商品「鶯餅」だ。特別に作られたこのお菓子は、その美味しさが秀吉に気に入られ、「鶯餅」という名を賜った。この「鶯餅」は、時を経て「御城之口餅」という名前で親しまれるようになり、今も変わらぬ姿で地域の人々に愛され続けている。この店の立地は、城を出て町人街に入る最初の角に位置している。かつて町の人々は「城の入口で売っている餅」として「城の口餅」と呼び、それを城に対する敬意を込めて「御城之口餅」としたのだ。店の看板には、その歴史と伝統が静かに刻まれている。

26代目の店主・菊岡 洋之さんによれば、店の正確な創業年は不明であり、歴史の記録も途中で途切れている。しかし、残された品々や古書、道具からその歴史の深さを推測すると、この店は日本でも屈指の古い菓子店の一つに数えられる可能性が高いという。



お客様の声を聞くことが、日々の営みの原動力となっているのだ。「お客様の生の声を聞けるのが、こうした場の醍醐味です。何気ない会話の中で生まれる繋がりは、たった一人からでも、そこから口コミが広がり、店の輪が広がっていくんです」と語る菊岡さんの目は、地域との繋がりを大切にしている気持ちに満ちている。他の出店者たちとの交流もまた、「大和是好日」の魅力の一つであり、「喉が渴いたら『ちょっとそれちょうだい』とか、『余ったからこれ持って帰って』なんて、お裾分けをし合いながら、次第に仲良くなっていくのが面白い」と、菊岡さんは笑顔で話す。定期的開催されるこのマーケットでは、出店者同士の絆も少しずつ深まり、「ちょっとトイレに行ってくるので店をお願いします」といった助け合いが自然に生まれていく。まるで昔の商店街のような、人と人との温かな繋がりが、「大和是好日」の場で再び息づいているのだ。

「これからの時代、拡大路線を取る必要はない。個人商店として、質の高い商品を提供し、地元の人々に愛される店であり続けたい」と店主は語る。今後も、変わらぬ味と新しい挑戦を続けながら、歴史ある老舗菓子店として、地域に根ざした存在であり続けることを目指している。

店主は、「日本の未来は、情報や価値観の変化に対応し、何が本当に大切かを見極めることにかかっている。私たちも、自分たちの手で歴史を紡いでいきたいと思っている」と語る。

その言葉からは、時代の変化を見据えつつも、地元への愛情を失わない姿勢が感じられる。これからも、この菓子店の挑戦が続くことを心から期待したい。



## 地元で愛され続ける 寿司屋の軌跡

### 小花寿司

創業から58年、郡山の「小花寿司」は時代と共に進化を続けてきた。創業の地は郡山デパートの市場で、当時、近畿一の売り上げを誇る市場だったという。店主の祖父の代から始まった寿司屋は、家族で営む小さな店として、お持ち帰りとお前からスタートした。その後、現在の場所へ移転し、新鮮な食材を毎日仕入れ、幅広いメニューで多くの地元客に愛されている。看板商品「小花巻」は、顧客のリクエストから生まれたジャンボ巻きで、お持ち帰りや法事の席でも人気を博している。また、「大和是好日」への出店が新たな顧客との出会いを生み、地域の商店同士のつながりを深めた。地元根付いた寿司屋の魅力を残しながら、変わらず人々の胃袋と心を満たしていくその姿勢には、強い共感を覚えた。



## 地元の味と紡ぐ 古代米・雑穀専門店

### 和カフェ モリカ

元禄15年(1702年)創業のモリカは、江戸時代から地域に根ざし、時代と共に進化してきた。戦前は「雑穀飼料問屋」として営業し、戦後は白米を主力としていたが、30年ほど前から雑穀や古代米の栄養価に注目し始めた。それまでも外国産の黒米や雑穀を扱っていたものの、当時は古代米の国内生産がほとんどなく、多くを輸入に頼っていた。「国産で育てたい」という思いで農家と協力し、少しずつ国内での生産を拡大。今では雑穀や古代米の専門店として新たな価値を提供している。こだわりは、地元の素材を活かすこと。お客さまの声を農家に伝えることで、農家もより良いものを提供したいと意欲を持ち、顔が見える関係の大切さを感じている。

食べ方がわからないという声に応え、試食を通じて新しい顧客を開拓したことがカフェを始めるきっかけとなった。おすすめのメニューは、地元のイチゴや干し柿、夏みかんを使ったかき氷や、古代米のおはぎだ。「大和是好日」では運営にも関わり、出店者同士の交流や新たな顧客との出会いを創出。店主は「郡山には素晴らしいお店がたくさんあるので、巡って楽しんでほしい」と、地域の魅力をさらに広げることを目指している。古き良き伝統を大切にしながら、新たな価値を生み出すモリカの姿勢は、地域を愛し、未来を見据えた小さな店の力強さを感じさせる。



## 老舗昆布店の 伝統と進化

### うどんとこんぶ 鶴田昆布店

うどんとこんぶ「鶴田昆布店」は、明治時代に創業し、北海道産の昆布を厳選して仕入れ、店舗併設の作業所でとうろ昆布などに加工してきた長い歴史を持つ昆布専門店である。

4代目の店主が伝統を受け継ぎ、現在も北海道産の昆布のみを仕入れ、自店の貯蔵庫で1年以上寝かせてから販売するという品質へのこだわりを守り続けている。昆布を長期間寝かせることで、磯臭さが抜け、旨味が一層深まるのだ。

しかし、時代の変化とともに食生活が多様化し、昆布の需要が徐々に減少する中で、店主は新たな挑戦を決意する。平成31年1月、昆布の持ち味を最大限に生かした出汁にこだわったうどん店を併設し、その提供を開始。これは、昆布と出汁の文化を伝えるための新たな一歩である。うどんの出汁には、寝かせた羅臼昆布や利尻昆布を使用して、その旨味を最大限に引き出す工夫を凝らしている。風味の深さと豊かさが、多くの常連客を魅了していることがその証である。

店主は伝統を守りながらも、昆布と出汁の文化を次世代に伝えていくことを目指し、日々の営業に取り組んでいる。これからも、多くの人に昆布の魅力を伝え続け、その豊かな味わいを通じてさらなる躍進を遂げるであろう。



## 地元の味を守り、 新たな展開へ

### 旬味菜々 たむら

昭和11年に先代が田村酒店を開業し、その後、昭和45年に現在の店主・田村 雅洋さんが後を継いだ。昭和63年には新たな試みとして立ち飲みを始め、翌年には「旬味菜々たむら」を開業、現在に至る。初めは乾き物やおつまみ程度のメニューを提供していたが、常連客のリクエストで自家製料理を提供するようになった。現在では「タコ揚げ」や「牛すじ煮込み」、「おでん」などが定番メニューとして人気である。「大和是好日」に出店し、それをきっかけに屋営業やお弁当、惣菜に力を入れる計画も進行中である。地域に根ざしながら、伝統を守りつつ新しい挑戦を続ける姿勢が、多くの人々に愛される理由となっている。



## 歴史と共に歩む 餅屋の挑戦

### 中嶋源九郎餅本舗

中嶋源九郎餅本舗の歴史は、明治20年代にさかのぼる。店主の曾祖父が矢田筋で商いを始め、当時は餅屋として花町の賑わいに支えられていたという。創業当時の詳細な記録はないものの、賑やかな街での商売が商店の始まりだった。店はその後、いのまち線の立ち退きに伴い現在の場所に移転した。店のこだわりは、北海道産の大豆や白あんを100%使用していることだ。安全で自然な材料を使い、昔ながらの味を守り続ける。看板商品の「源九郎餅」は、源九郎稻荷神社の門前に位置することでその名を授かったと考えられ、100年以上の歴史を持つ商品。自家製粒あんを柔らかい餅で包み、両面を鉄板で焼く手法は、創業以来変わらない。

「大和是好日」に対しては子どもたちが遊ぶ普段行かない店が一堂に集まる様子を見て、町おこしとしてのイベントの力を感じた。未来の展望については、「多くの人に店を知ってもらい、訪れた人に満足してもらうことが目標だ」と語る。店主は創業当時販売していた商品を復活させたり、新商品を導入するなど新しい試みを行っている。最近では、常連だけでなく新しいお客さまの来店も増え、口コミの力を実感していると言う。受け継がれてきた伝統の味を守りながらも、新たな挑戦を続ける姿勢が印象的だ。これからも、中嶋源九郎餅本舗の挑戦は、地元の人々の心を温かく包み続けるに違いない。

## 育てる喜びを 広げる種苗園

### 郡山種苗園

郡山種苗園は昭和25年に創業し、奈良県の特産品であったスイカやほうれん草の種の採取・販売から始まった。時代の変遷とともに、野菜の種や苗だけでなく、花の苗やおおき式園芸手法(ギャザリング)の販売やレッスンも行うなど、取扱商品も拡大。かつてはプロ向けの専門店だったが、一般の方にも親しみやすい品揃えを意識し、幅広い客層を迎え入れている。「生きているもの」を扱うことを意識し、品質管理を徹底しつつ、丁寧なアドバイスと接客を大切にする姿勢が店の信頼を支えている。野菜の苗や種、花の苗、そしておおき式園芸手法(ギャザリング)の作品など、多岐にわたる商品ラインナップは、お客さまにとっても大きな魅力だろう。特に創始者 青木 英郎氏に弟子入りし、免許を受けたおおき式園芸手法(ギャザリング)を取り入れた教室や販売は、他店とは一線を画する特色だ。

「大和是好日」への出店で生まれた新しいつながりや、お客さまとの交流は、店にとって大きな財産。郡山という地域での新たな可能性を探りながら、長く続けたいと願う。今後も、お客様との対話を通じて培ってきた信頼を大切に、地域に根ざした活動の続けることに意欲を燃やしている姿は頼もしい。彼らの取り組みは、郡山の地でさらに多くの人々に花と野菜の喜びを届けてくれるだろう。これからも地域の一部として、その魅力を広め続けていく姿が、地元にとってかけがえのない存在であり続けることを強く感じた。



## 古き良き魚屋の 今とこれから

### 鮮魚・仕出し 「成駒」

明治20年頃に創業した鮮魚・仕出し「成駒」は、もともと寿司店として開店したが、戦争による米不足から魚屋に転じた歴史を持つ。新鮮な魚を提供し、地域の人々に愛され続けている。「成駒」という屋号は、看板にある紋からもわかるように、歌舞伎の「成駒屋」から譲り受けたと考えられる。店は、顧客の要望に応じた柔軟な対応や地域の交流を大切にし、地元根ざした営業を続ける。伝統を守りつつも、現代のニーズに応える新たなサービスも提供し、スーパーや大型店にはない個性を大切に店づくりを目指している。その姿勢が、今も変わらず印象深い。今後もこの地域ならではの魅力を発信し、多くの人に愛される店として成長し続けていきたいと語るその姿勢に、確かな未来を感じた。





