

琉球王家の料理人 琉球御菓子元祖 本家 新垣菓子店【沖縄県・那覇市】

IM コンサルタント代表 平松陽一

100年続く
「老舗」
に学べ!



7代目新垣淑武（左）、6代目新垣淑彦

琉球王家の料理人から

沖縄には老舗が少ない。その背景には、明治12年（1879年）の琉球処分により琉球王家から沖縄県となったことから、琉球王家をよりどころにしていた老舗が存続できなくなったことがある。

更に太平洋戦争では、沖縄全土が戦場となり、企業活動が全くできなくなってしまうということが挙げられる。この2つの出来事乗り越えてきた老舗がある。琉球御菓子元祖本家新垣菓子店（代表者新垣淑彦）である。

新垣菓子店の創業者となる新垣淑規は、琉球王家最後の料理人（琉球王家では「包丁役」と言われていた）である。

琉球王家での包丁役の役割は大切であった。それは、冊封使（琉球王が変わる時の中国からの使者（500人と言われる））が半年以上に渡って滞在した時の接待料理を作る役割を担っていたからである。

王から新垣姓をもらう

初代は包丁人になると、国王から新垣という姓を

もらい、以後新垣姓を名乗ることになるのである。

初代は、天保10年（1839年）薩摩に琉球王家の王子に同行していくことにより、和食について勉強することとなる。更に、安政元年（1854年）には江戸に王子随行し、料理、菓子について研鑽を積むことになる。このことが、中国料理、和食を取り入れた琉球料理を完成することとなる。

今日では、一般的になつてきた金楚餅は、このような過程から生まれてきたものである。

戦争を乗り越えて

さて、6代目であるが昭和16年（1941年）まさに、太平洋戦争の勃発の年に生まれている。たまたま沖縄戦の時は、大分県に疎開をしていることで難を逃れることとなる。それは、本家新垣菓子店は、琉球王家の包丁役をしていたことから、首里城近くに店舗があった。この

ことから、新垣家が通信隊の宿泊所に徴用されたのである。そして、戦後昭和21年（1946年）に当地に戻るようになる。6代目は、短大卒業後に郵便局勤務をしていたが、5代目が菓子を黙々と作る後ろ姿を見ているうちに、自分が跡を継がなければということから、23歳の時に父親と菓子を作る道を歩むことになる。

実は、新垣菓子店は戦後直ぐには再開されなかった。それどころではなかった父は出稼ぎ職人として働いていたのである。その後、昭和23年（1948年）にやっと再開することとなる。

材料、機械共に不足している中でスタートである。それでも、芋で鯛を作ったものを結婚式などのお祝いに出し、大変喜ばれることもあったと6代目は振り返る。

親子関係から教育を受ける

6代目は、特別に父親から教

琉球王家 御用菓子
琉球菓子元祖 本家新垣菓子店
〒903-0811
沖縄県那覇市首里赤平町1丁目3番地
TEL & FAX : 098-884-3413



育を受けたことはないという。ただ、親子関係は比較的良好であつたことから、「いろいろなことを身につけることができたのではないか」と言っていた。

沖縄を度々訪れて思うのは、沖縄の人々の人柄の良さである。これは、家族関係が温かいことからきていることにあるようだ。新垣家もその一つである

のではないだろうか。

そんな中で6代目が工夫を加えていった一つが金楚餅である。本来の金楚餅は丸い大きなものであつた。また、一般的に観光客が口にする金楚餅は、その周りがギザギザになっている。しかし、本家新垣菓子店のものは、細長い形状にしている。

これは、6代目が食べやすくするために工夫を加えた結果であると言える。

まぼろしの琉球菓子とは

新垣菓子店のように、歴史・知名度があれば、人を入れて沢山作ればもつと業容が拡大するのではないかと思われるが、6代目は、「人は使わない、他人を入れずに自分達で味を守っていきたい」と言い切った。

例えば、インターネットの通販サイトの業者などからは、出店するための誘いはある。ところが、これを頑として受け付けない。それは、本来の琉球王家



沖縄の象徴である首里城

の味を残したいということからである。

実は、当店の金楚餅を観光客が口にすることはまず出来ないと言つてよい。それは、沖縄の玄関口那覇空港、土産物店には出していないからである。という不思議に思ふかもしれないが、観光客の大量なニーズに合う程の数が生産できないというのが現実である。

本家新垣菓子店では、その全

てが手作りである。事実、新垣菓子店の商品は、その日の内に売り切りである。更に、本当に欲しいお客様は予約をして来るというのである。

その最たるものが、^{たわいちゃう}闘鶏餃である。これは、一ヶ月1日だけ60個程度作るのである。従つて、出来ると同時に売り切れてしまうのである。予約をするか、余程運の良い人以外は食べることができないものであるという。そのために、「まぼろしの琉球菓子」と言われている。

地元の人が支える

6代目は、朝5時から夜10時まで働いている。夫婦揃つてである。それでは旅行も出来ませんねと話したところ、「そうです」と笑つて答えてくれた。

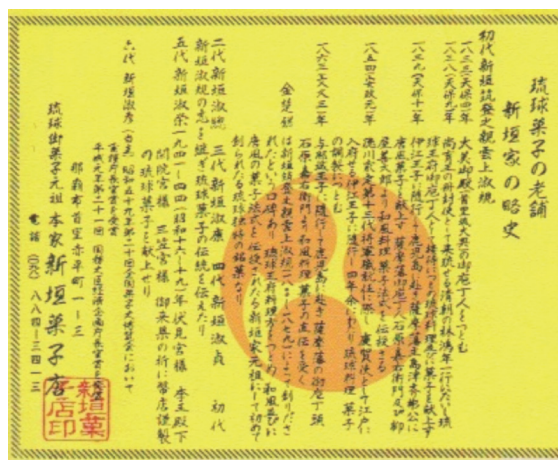
何よりも沖縄の人達を大切にしたいということである。

沖縄は主力産業は観光産業である。だから、観光客相手の商売をすれば、業績が上がること

100年続く 「老舗」 に学べ!



琉球菓子、閩鶏餃、花ぼうろ、薫餅、金楚餅



王家から使用を認められた、ひだりごもん(ひじゃいぐむん)

琉球菓子の老舗 新垣家の略史

- 1800 (寛政 12) 年：新垣淑規生まれる
- 1833 (天保 4) 年：大美御殿（首里城大奥）の御庖丁人となる
- 1838 (天保 9) 年：尚育王の冊封使として来琉せる清朝の林鴻年一行に対し琉球王府御庖丁人として接待につとめ琉球料理並びに菓子を献上する
- 1839 (天保 10) 年：伊江王子に随行して鹿児島に赴き薩摩藩主島津斉彬公に唐風菓子を献上する 薩摩藩御庖丁人石原嘉右衛門及び柳屋善太郎より和風料理菓子法式を伝授される
- 1854 (安政元) 年：徳川第十三代將軍職就任に際し慶賀使として江戸に入る伊江王子に随行し四年余りにわたり琉球料理菓子の調整をする
- 1863 (文久 3) 年：与那城王子に随行して鹿児島に赴き薩摩藩の御庖丁頭石原嘉右衛門より和風料理菓子の直伝を受ける
- 1879 (明治 12) 年：初代淑規没
- 1910 (明治 43) 年：琉球菓子元祖新垣菓子店創業（三代目淑康に依り）以後、二代新垣淑總 三代新垣淑康 四代新垣淑貞 初代の新垣淑規の志を継ぎ琉球菓子の伝統を伝える
- 1941～1944 (昭和 16～19) 年：五代新垣淑栄 伏見宮様 李王殿下閑院宮様 三笠宮様 御来県に琉球菓子を献上する
- 1948 (昭和 23) 年：創業再開
- 1944～1948 (昭和 19～23) 年：戦争のため店舗閉鎖
- 1984 (昭和 59) 年：六代新垣淑彦（代表者）第二十回全国菓子大博覧会において食料庁長官賞を受賞
- 1989 (平成元) 年：国務大臣経済企画長官大臣賞
- 2002 (平成 14) 年：観光功労者表彰（本家新垣菓子店表彰）

新垣家の家宝

は目に見えていることである。
また、インターネット取引をすれば、売上の拡大につながることも否定できないことであろう。
これまでに著者が、多くの老舗を見てみて感じるのは、老舗を支えるのは、地元の人であるという事実である。どんなに新規顧客を拡大したところで、地元の人にそっぽを向かれた老舗はやがて衰退していくという事実である。

現在7代目淑武氏が修行中である。5代目が6代目にしたように、7代目は親の背中を見ながら成長している。
新垣家が大切にしているものがある。1つは、左三つ巴（ひだりごもん）と言われる琉球王家の紋章である。琉球王家では、この紋章は親族であろうと使うことができなかった。これを王家（尚家）から直接賜ったのが

本家新垣菓子店である。

もう1つは、新垣菓子店の裏庭にある岩石であり、庭の景観石として使われているものである。この岩石は、戦前に裏庭で飼っていた豚を育てるための囲いである。かつて琉球では、豚を家庭で飼うということがごく普通に行われていた。戦災で全てが焼けてしまったために、残されているのは今やこれだけであるという。琉球人としての心・料理人としての心意気を大切にしたいという考えがそこにあるようだ。

変わりゆく沖縄、また多くの問題を抱えている沖縄でも、本家新垣菓子店のような老舗が今日も、そしてこれからも続いていくことに期待したい。

ひらまつ よういち 玉川大学工学部経営工学科卒業後、経営コンサルティング活動（会社経営研究所）を経て、I-Mコンサルティング代表となる。現在、経営コンサルティングとして、指導業務、教育、講演を行っている。コンサルティング活動の傍ら、企業に入り管理職を兼務。主な著書『この老舗に学べ』（フレスト出版）、「必ず売れる営業マンになれる」『営業幹部のための指導力倍増講座』（以上すばる舎）など多数。