



駄菓子屋さんに  
花火とシャボン玉  
は定番です。

## 有限会社 前橋玩具店

北見市美芳町5丁目2-4 (緑園通り) TEL & FAX.0157-23-5429

最近では、すっかり見  
かけなくなった駄菓子屋  
さん・・・

昔は近所の社交場であ  
り、子供たちにとっては  
夢のようなテーマパーク  
でもありました。

また、少ないお小遣い  
の中からほしい商品を買  
入するというやりくりの  
仕組みが自然に身に付く  
社会勉強の場でもあったように思います。

今回の特集で最初にご紹介するお店は、北見市内にある「前橋玩具店」さんです。

昭和38年創業の老舗であり、3世代6人で営むとても親しみのあるお店で、近所の子供たちから絶大なる支持を得ています。

コンビニ世代である今の人たちに、昔の良いものや対



コンビニ世代に  
対面販売の面白さ  
や子供たちに店を通  
じての、しつけを教  
えていきたいと、前  
橋さん。



常連の子供たち



郷愁たどる店内

# 日本の味・なつかしい味 昭和を代表する郷愁の お菓子



1個10円のものからいろいろ。いっぱいあって商品点数は不明。

面販売の面白さを伝えたいと語る店主。

店内の昔懐かしい商品には、チロルチョコやうまい棒などの定番な物から、フワフワした食感がたまらなく美味しい「ふ菓子」、アタリ・ハズレに小さな胸をドキドキさせた「突きガム」(ボールガムが入っている箱の黄色いスティックを押すと色の付いたガムが飛び出し、その色に応じて、アタリ・ハズレがある)、とても甘くて綺麗な形の「こんぺいとう」、一口サイズのカステラ3個を棒に刺した「串カステラ」(子供の安全のために、



なつかしい駄菓子がいっぱいあります。



お菓子の他に  
も年代物で新品の  
「鉄腕アトム」もありました。

その頃の子供たちの  
憧れの的だったとい  
うタコロどっきり  
カメラ

こちらも新品!  
ポインター号です。

串も食べられる物もあ  
るそうです)などが、  
色鮮やかに店内を賑わ  
せています。

駄菓子以外にも男の  
子なら誰もが触れたこ  
とのある「スーパー  
ボール」や「花火」、

どれだけ大きく作れるかを競った「シャボン玉」などもあり、その商品の種類は数えきれないほどです。



これだけいっぱい買い物しても  
合計で600円ちょっと。



お店は緑園通り沿い、山下通り交差点の近くにありま

ところで皆さんは、昭和を代表するお菓子の一つである「どん」をご存じでしょうか。

そのおいしい味も魅力ですが、昔は「ドーン」という大きな音と共に一瞬にしてできあがる光景に胸を躍らせたものでした。

## 留辺薬 みのどん菓子



自宅の庭に販売所



国道脇の看板

国道39号を北見市から旭川方面へ車で走ること約30分、留辺薬町に着いてもまもなく、右側に「どん菓子あります」という黄色い小さな立て看板が目に入ります。

そこは、今でも『どん』の製造販売をしている宮本さんのお家で、ベランダに面した大きな庭の一角に販売所があります。中をのぞくと、招き猫が鎮座するそばに「不在の時は料金を入れてお持ちください」と書かれた小箱が置かれ、いろんな種類の『どん』が一袋150円から300円の価格で並んでいます。

取材を快く引き受けてくださった宮本さんに、車庫を改造した製造所に案内され、一歩足を踏み入れると同時に懐かしく香ばしい匂いが鼻をくすぐります。

製造所内には昔懐かしいどん製造機を始め、雷オコシを作るために試行錯誤の末に考案された伸ばし台や伸ばし棒、さらにコテやガスレンジ、冷蔵庫などがところ狭しと置かれています。

宮本さんは、平成11年3月に郵便局を完全退職されたのを期に、「子供の頃に食べた『どん』を自分で作ってみよう」と軽い気持ちで始めたそうですが、今ではその奥深さにすっかりはまってしまったとのこと。昔(50~60年前)は、「どん屋さん」と親しみを込めて呼んでいたおじさんが、空き地の片隅で子供に囲まれながら、お客さん持参のトウキビなどで「どん」を作る光景がよく見受けられました。当時は、材料を直径約30cmの圧力釜に入れ、ハンドルで釜を回

しながら下から加熱して、期が熟すと一気に蓋のピンをはずし、「ドーン」という大きな音と共に何倍にもふくれて網の中に飛び出てくるのを、耳をふさぎながらまるで魔法でも見るかのような驚異のまなざしで見ているのです。

当時、宮本さんが一番苦労されたのが機械の調達で、色々情報を収集したところ大阪府で製造されていて(大阪ではポン菓子機という)機械本体23万円、その他諸々の道具などを合わせて約50万円で購入されたそうです。その機械は昔と違い、熱源がプロパンガスで釜はモーターで回り、さらに圧力計もつくという優れ物です。

宮本さんが使う材料は、トウキビ(昔ながらのウルキビ)、玄米の他に、白米は旭川産、大豆・黒豆は十勝産で、ダツタン蕎麦の実(雄武・興部産)を購入するというこだわりようです。それぞれ釜に入れる量、火加減、味付け、圧力の



やり始めのころは失敗も、苦労しましたと、宮本さん。



どん菓子製造器。  
奥が圧力を加える釜で  
手前のカゴに吐き出されます

かけ方によってでき具合が違うということですが、もちろん企業(?)秘密とのことでした。

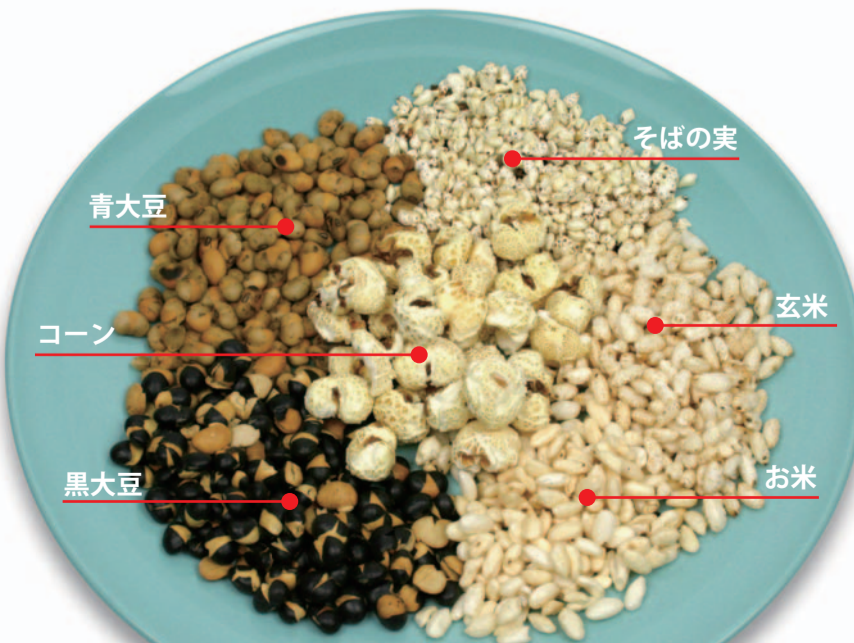
最近では、白米の「どん」に牛乳を混ぜて柔らかくすることで離乳食としたり、歯の弱くなったお年寄りにも食べられているそうで、なかには無農薬の材料を持ち込み「どんにして子供のおやつにしたい!」というお客さんまでいるそうです。

また、「どん」作りの噂を聞いて、お祭りのイベントや幼稚園、老人ホームなどから「実演してほしい」との依頼もあるようですが、今のところ「さて、どうしたものか」と思案中とのこと。

今回取材を通して、どん作りの「楽しさ・難しさ・奥深さ」を知ることができました。帰りの車中では買ってきた「どん」の香ばしい匂いにひたりながら帰路に着きました。

今の子供たちにとって、遊ぶ場所も時間も極端に少ない現在の生活環境は、防犯用品を子供が持ち歩くこの時代には仕方のないことなのかもしれません。しかし、心豊かな人間形成という教育の原点に立ち返ると、年々その目的からかけ離れていくような気がしてなりません。

昔の駄菓子屋さん・どん屋さんのように、大人とふれあい子供たちが目を輝かせて集い遊べる場が、形を変えてでも生まれてほしいと切に願っています。



この面の情報はドボク管理の職員が独自に取材したものです。  
発行責任者: 齊藤幹次(取締役副社長) 制作: ドボク管理 地域情報誌編集室  
〒090-0801 北見市春光町1丁目24-3 株式会社ドボク管理  
TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508  
E-mail design@dobokukanri.co.jp

<http://www.dobokukanri.co.jp/>