

今月の深読み!

静岡の菓子メーカー 株式会社「たこ満」に聞く

# 地域の素材を大切にしたお菓子の 会社が農業を始めた理由

日本には四季があり、その季節ごとに行事や風習があります。お正月、お節句、お彼岸など、「ハレの日」を彩るのに欠かせないのがお菓子の存在です。そんな身近な存在のお菓子を70余年にわたり作り続けてきた「たこ満」は、2021年、自社で農園を管理し、菓子の材料となる農産物を生産することを決めました。それはいったいなぜなのか、お話を伺いました。



「たこ満」は、静岡県掛川市大坂で創業したお菓子メーカーです。同社のブランド開発室の榎木鈴香さんは、「地元の方はともかく、名前を初めて聞いた方は、“いったい何のお店だろう”と思いますよね。私もそうでした」と話します。

榎木さんは県外出身で、大学進学のため掛川市へやってきました。そのとき、たこ満の看板を目にして、レストランと思って入店したそうです。「そうしたら美味しいそうな匂いがして、かわいいお菓子が並んでいたので、びっくりしました」と話します。

たこ満の名前の由来は、創業者がお菓子作りの修業先に行ったときのエピソードにあるそうです。歓迎のために出された「たこ酢」の味に感動して、「感動を与えるようなお菓子を作りたい。感動で人を満たしたい」と思い、またその初心を忘れないようにとつけたと言われています。

「名前だけで人を惹きつけられるのだから、素晴らしいネーミングですよね」と笑う榎木さんは、季節ごとのお菓子が並ぶたこ満のとりこになり、大学卒業後同社に就職しました。



お話を聞かせてくれた榎木さん。  
アトリエテラスにて

## 「身土不二」の精神で、地域と成長

たこ満は、1953年に夫婦2人で始めたお菓子屋です。それが今や18店舗・FC店1店舗を持ち、パートを含めて約400人が勤める大所帯へと成長しました。その中で、一体どのようにして創業者の初心である「人に感動を与えるようなお菓子作り」を貫いてきたのでしょうか。

それは、たこ満のビジョンです。榎木さんは、店内の大きな木の板を指差して、そこに書いてあった「身土不二」という言葉を声に出して読み上げました。入社して4年目の榎木さんを含め、社員一人ひとりが会社のビジョンである身土不二のお菓子作りをとても大切にしていると説明します。

身土不二とはもともとは仏教の教えで「身と土、二つにあらず」という意味です。体と土地は一体で、切っても切れないということ。よって、自分と同じ気候風土に恵まれた素材、旬の季節に採れた素材を食べることが体にとって良いという教えとなりました。この教えに沿って、同社では地元の食材、旬の素材をふんだんにお菓子に使うこと＝身土不二のお菓子作りを通して、それを食べた人が感動できるようなお菓子を目指してきました。

たとえば、たこ満がある掛川市は古くから「掛川茶」で有名です。他にも、掛川市には「掛川栗」というブランド栗があり、近隣の浜松市はうなぎいも（土にうなぎの栄養分を加えて育てた、浜松ブランドのさつまいも）、隣町の森町はとうもろこしで有名です。このような実り豊かで新鮮な地元の食材を使い、地域の生産者や食文化を支えつつ、たこ満自体も成長してきました。

この身土不二のお菓子というビジョンをもっと多くの人にわかりやすく伝えるため、たこ満では、「TAKOMAN FARM PROJECT（たこまんファームプロジェクト）」というものを2021年に立ち上げました。榎木さんは、そのプロジェクトを発信していく役割です。

「身土不二を現代風に言い換えたのが、TAKOMAN FARM PROJECTです。社員一人ひとりが向かっていくべき方向を表しています。また、このビジョンや取組みをお客様にも発信し、地域の魅力を再発見していただきたいと思っています。そして、草刈りや栗拾いなどを一つの体験としてTAKOMAN FARM PROJECTのことを伝えたいと考えています」と言います。



たこまん掛川本館。木造りの風格ある佇まい



創業者の平松節一氏と当時作っていたお菓子のサンプル



栗園の剪定  
作業の様子

たわわに実る、  
自社農園の栗

## TAKOMAN FARM PROJECTの取組み

TAKOMAN FARM PROJECTの具体的な取組みの一つは、農園の継承です。地域の生産者が育てた、新鮮な農作物を使ってお菓子作りを続けるため、農園経営という新たな事業を開始しました。

掛川市は県内でも有数の栗の生産地で、掛川栗は甘くて香りが豊かと評判です。たこ満でもその栗を使った商品がたくさんあります。ところが、掛川栗の生産量は2004年をピークに年々減ってきており、あるとき、たこ満と契約していた栗農家が「高齢で跡取りがないため、廃業する」と言いました。

新しい契約農家を見つければ、たこ満のお菓子作りには影響ないと思うかもしれませんのが、そうではないと榎木さんは言います。

「農家さんは日本中どこも高齢化で跡取りがいない課題を抱えています。農家が減って、地域の食文化そのものが消えてしまうかもしれません。それは当社が目指す身土不二の考え方からかけ離れています」

このような危機感から、会社で栗園を引き継ぎ、自社農園「くりくり園」として運営することになりました。

## 自社農園は販売員の販売意欲アップにも役立つ

「くりくり園」での農作業はたくさんあります。肥料撒き、草刈り、剪定、水やり、収穫、苗植えなどで、すべてたこ満の社員が行います。栗園で働くことを前提に雇った社員たちではないので、栗農家さんが完全に引退する前にノウハウを教えてもらいながら奮闘しているのだそうです。

「冬の剪定作業は特に難しく、すべての葉に光が当たって光合成できるように剪定します。葉が一枚もない時期にこれをやるのですから、本当に経験が必要で、しかもこの剪定結果が秋の実りに影響するので、現場でみんな悩みながらやっています」と榎木さんは苦笑いをします。

また、2025年は夏の猛暑の影響で水が不足し、それも心配の一つだったそうです。雨が降らない日が続いたので、社員が農園に水を撒いたのですが、「暑いなかで重たいホースを担いで広い農園を行ったり来たり、大変な作業でした」と話します。前年よりも収穫の時期は遅くなりましたが、9月に収穫が始まりました。

収穫した栗は、手作業でイガを外します。茶色くて固い鬼皮の状態にしたら、2ミリ程度の小さい虫の穴が空いて



写真をクリックすると、自社農園  
「くりくり園」の様子がわかるページ  
に飛べます

たこ満のお菓子はオンラインショップでも購入できます  
<https://www.takoman.co.jp/>



文・写真／平井明日菜、写真／一部たこ満提供

いないか、一つひとつ確認します。栗は鮮度が命なので、選別したらその日のうちに加工業者へ回します。こうして加工された栗はペーストにしたり、サイコロ状にカットして、モンブランやブッセ、フィナンシェなどのたこ満のお菓子になります。

「掛川栗を使ったお菓子を食べたお客様に、『この地域にこんなに美味しい栗があったんだ』と、地域の魅力を再発見していただけたら嬉しいです」と話す榎木さんですが、何よりの発見だったというのは、栗の商品ができるまでにこんなに多くの時間と人の手がかかっているということだそうです。

同じ思いを自社の販売員にも味わってもらいたいと、販売員を栗園に呼んで、年に数回の草刈りや収穫の手伝いなどを行うイベントを開催。販売員たちは「どうやって栗ができるのかわかった」「こんなに栗を育てるのが大変だとは思わなかった」「栗商品をお客様にますますお勧めしたくなった」などの声が上がり、反応は上々でした。

榎木さんは、「農作業や生産現場を知ることで、販売員が自分の言葉で自信を持って商品をお勧めしてくれるようになりました。販売意欲の向上にもつながっていて、企画してよかったです」と目を輝かせます。

## 農とテーブルをつなげるカフェ

2025年7月、たこ満は、新たに市内の果樹園の中に「掛川森林果樹公園アトリエラス」というカフェをオープンしました。普段は工場で作られパッケージされて店頭に並んでいるお菓子が、ここでは目の前のオーブンで焼いて、出来立ての状態で食べられます。テーブルに並べられたお菓子には素材について一つひとつ説明書きがあり、食材へのこだわりが窺い知れます。そこには、その説明を写真に収めているお客様の姿もありました。

「地元のものを使っていることをお客様に知ってもらいたい。身土不二のお菓子作りというたこ満の取組みをお客様にお伝えできる場として、カフェはうってつけだと思いました。私たちの想いが食体験としてお客様に浸透しているように思います」と榎木さん。

ゆくゆくは、カフェの目の前に果樹園があるので、そこで採れた梅やレモン、蜜柑などを厨房で加工して、カフェで提供したいと考えているそうです。

「食に興味があるお客様ですから、農園や、生産者さんにも興味をもってくれるでしょう」

お菓子作りを通して、地域の食文化や地域を持続可能にする方法を、お客様と一緒に考えていく「たこ満」。その地域の風土や文化を表す銘菓を、この先も地域と共に醸成していくことが感じ取れました。



2025年7月にオープンした  
カフェ「アトリエラス」で  
食べられる焼きたてのスイーツ



店頭に置かれたこだわりの  
素材を説明したボード