



# あなたとの相棒

人間誰しも、大切な人・場所があるはず…。府立生野高校写真部の皆さんと一緒に、そんな誰かのかけがえのない「相棒」を紹介します。第1回目は、高見ノ里駅近くで「洋菓子の店 ロコ」を営む竹本省三郎さん・三代（みつよ）さんご夫婦です。

## 家族で作るロコの味

「最初はやっぱりケーキ屋が砂糖を使わないっていうと、白い目で見られましたね。」

約20年、砂糖不使用で洋菓子店を続けてきた。お店としては、ちょうど40周年を迎えるという。

「大変というレベルを超えてるね。」と省三郎さんは笑う。

「砂糖不使用というひと言だが、缶詰やチョコレートなどの半製品が使えないため、全てを一から作らなくてはならないらしい。」

「甘さっていうのは砂糖だけじゃない。それぞれの食べ物に甘味があるんです。うちでは、果糖やオーガニックのメープルシロップ、金沢の俵屋さんにオーダーメイドで作ってもらっている米飴などを使用しています。」

砂糖だけではない。ベーキングパウダーや保存料も使わず、全商品に国産小麦粉を使用する徹底ぶり。

「チョコレートには世界基準があるって知ってる？カカオから取れたバター以外を使用すると、それはもうチョコレートではないんだよ。」

「オーガニックというのは、3年間農薬を使用しないこと。もちろん周

囲の土地もね。」

二人の口から出てくる驚くような事実と

努力の数々。けれどもロコのケーキは良心的な値段なのである。

「これが東京の青山とかなら値段も考えるけど(笑)やっぱり地域

の皆さんに育ててもらったという思いがあるから。そういう訳でうちは家族経営にするしかないんです。だから私たちの相棒は家族！」

娘さん3人がご夫婦を支え、最近では新しい家族も増えた。

一つずつに手間がかかるため、流石のケーキは作らない。けれど、家族で作りがあってきた「ロコの味」がある。

「今までで一番心に残ったことは？」という質問に三代さんはこう答えた。「プロポーズ用にケーキの中に指輪を入れてほしいという注文を受けたこと。縦・横・高さ30センチの大きなピラミッド型のケーキでした。」

結果は大成功！今でも幸せなご家庭を築かれています。」

今日もロコの優しい味を求め、たくさんの人がお店のドアを開ける。

