NAGATOYA

Since 1848

心をつなぐ
会津菓子

会津
長門屋

会津
長門屋
創業嘉永元年

笑顔のとなりにいたいから

目に見えない、一粒にかけるひと手間。
目に見えない、ありがとうの気持ち。
目に見えない、伝統や文化。
目に見えない、ふるさとのぬくもり。
目に見えない、未来への希望。

そんな「たいせつ」を心に刻み、
人と人をつなぎ
昔と今をつないでいく
お菓子をお届けします。

「修業に際限はない」と語る菓子づくり50年以上の熟練者から、入社間もない20代まで、世代を超えて技を継承する職人たち。創作意欲が、長門屋の菓子づくりを支えています。

目と手によって選り分けた上質の小豆を、銅鍋でじっくり練りあげます。職人の長年の勘を頼りに、その日の天候や湿度、温度を見極め、小豆の加減をうかがい頃合いを見定めます。

古来、お菓子は「果子」といい、果実や木の実を指すものでした。自然の素朴な旨みを口にしたとき、いにしえの人たちは、その恵みに心から感謝の祈りを捧げたことでしょう。さまざまな世界の味に出会うことのできる現代においても、自然が育んだ味わいには、大地の力が満ちています。

山々に囲まれた会津は、寒暖の差と磐梯山の伏流水が、滋味深い味を生みだします。その素材の一つに、鬼くるみがあります。小ぶりで堅い殻に包まれた鬼くるみは、深い甘みがあり、しっとりとした食感。そのままでも、ほんのり甘みを感じる旨みと風味は、和くるみのなかでも最高級の品です。

この美味しさを、なんとかお菓子に生かしたい。その想いから「香木実（かぐのきのみ）」が生まれました。一つの殻から取りだした鬼くるみを上質なこし餡で包み、きめ細かくふるいにかけた黒糖をまぶした、ころんとした形。一見、トリュフチョコレートのようにも見えます。

鬼くるみの実を堅い殻から傷つけることなく取りだすには、手で割るほかありません。割ればすぐに酸化がはじまり風味が落ちてしまいます。その日につくることのできる数だけ、殻を丁寧に取り除き、鬼くるみを煎り、一粒ずつこし餡でまとめ、和紙で包んでいく。効率とは無縁のお菓子づくりです。

会津の風土と自然が育んだ恵みに感謝し、丹念な作業をこつこつと重ねること。そこから何かが伝わるのでしょうか。お客さまから「ふるさとを感じる」という言葉をいただくことがあります。香木実が「世界にも通用する究極のお土産」（復興庁主催）として2015年に選ばれた際には、「日本の原風景を感じさせる良さがある」と評価をいただきました。ふるさとの豊かな風味が引き立つ味わいです。

一粒の恵みに感謝をこめて

香木実（かぐのきのみ）

鬼くるみ

「贈る心」に寄り添う

貝千年

茶道ゆかりの城下町

千利休の養子、少庵ゆかりの茶室「麟閣（りんかく）」。利休亡き後、蒲生氏郷のもとに身を寄せていた少庵が造ったと伝えられています。後に、小庵の孫によって表千家、裏千家、武者小路千家の三千家が興され、今日の茶道隆盛の基が築かれました。会津は千家再興の地でもありました。

いつもどこかで茶席が催されている会津は、茶道と縁の深いまちです。千利休の弟子として利休七哲と呼ばれた蒲生氏郷が、会津若松のまちの基礎を築き、茶の湯の文化とともにお菓子も親しまれてきました。

長門屋のお菓子も、年初めの十日市など季節の行事に欠かせないお菓子として、また、あらたまった冠婚葬祭に、おみやげに、ちょっとしたおつかいものにと、日常にさまざまな彩りを添えています。

170余年お菓子をつくり続けるなかには、さまざまな出会いがありました。三世代にわたり同じお菓子を結婚式の引菓子に選ばれたお客さまもいらっしゃいます。あるお母さまは、天然のはまぐりの殻に和三盆糖を詰めた「貝千年」を選ばれました。そのはまぐりの殻に貝合わせのように絵と感謝の言葉を描いて、嫁ぐ娘の幸せを願い参列した方々に手渡されたことも。

お菓子選びをお手伝いするとき、大切にしているのは、おもてなしの心です。初めてのお客さまも、いつものお客さまも、その瞬間はただ一度だけ。贈る方はもちろんのこと、その先の贈られた方がお菓子のひもをほどくときの高なる気持ちも考え、「贈る心」に寄り添う菓子店でありたいと願っています。

包む

日本には古くから贈り物を包み、ひもで結びとめる習わしがあります。気持ちを託す贈り物。長門屋では会津桐箱や真田紐（ひも）、一閑張りなどを用い、奥ゆかしく香り高い会津のおもてなしの心を届けます。

懐かしくて新しいロングセラー

滋養パン
大正から昭和初期の金型でつくる、「お相撲さん」や「へのへのもへじ」などレトロかわいい駄菓子パン。栄養たっぷり、噛むほどバターやはちみつ、卵が香る優しい味わいです。

長門屋のいまむかし

会津若松に駄菓子が誕生したのは、幕末の時代。江戸駄菓子をルーツとする、形が大きく腹持ちのよい保存食でもありました。長く親しまれてきたお菓子には、時を経たものが醸し出すぬくもりがあります。

（写真上）明治24年（1891）大日本帝国政府発行の「菓子製造」「菓子卸」「菓子小売」免許鑑札（写真中・下）大正と昭和初期の長門屋店頭。職人と家族のように。

福良煎餅（ふくらせんべい）
1分ほど焼けば、ぷっくりと大きくふくらむサクサクせんべい。もともとは、一粒のお米も無駄にしないようにと生まれた保存食でした。

きらず
会津の初市「十日市」で売られる伝統の飴。きな粉とおこしを練りあげ、栄養豊富。年初めに食すと風邪をひかないとのいわれがあります。

ゆべし
古くから東北の味として親しまれている甘しょっぱい餅菓子。コク深い会津味噌や香ばしい鬼くるみが会津ならではの味わいです。

とり飴
藩主に命じられてはじめた飴づくり。紅花やクチナシの天然色素で色づけしたとりの形は、「おしどり」にもつながる家庭円満の象徴です。

だるま飴
七転び八起きのだるまさん。まめに丈夫に過ごせるように、黒豆を目に。丸みを帯びるようにタコ糸で絞り切りする、伝統の技です。

長門屋の歴史は、会津駄菓子にはじまります。そこには、日常をちょっと笑顔にする洒落っ気がありました。子どもたちを夢中にさせたのは、ブリキ製の成形型やたこ糸でやわらかな切り口に仕上げた飴細工など。注文に応えて腕を磨くように、無いものはつくりだす精神も駄菓子によって培われたものです。親から子へ、孫へ、受け継がれてきたお菓子が、いつの時代もポッケの中にある。世代を超えて長く愛されるお菓子たちです。

GOOD DESIGN
AWARD 2017

今をつなぐ、明日へつなぐ

「羊羹ファンタジア Fly Me to The Moon」

朝食のコーヒーにそっと添えたお菓子。アフタヌーンティーとともにひと息つくお菓子。夕食後に語らうひとときのお菓子。いつもそばにあるお菓子が、豊かであたたかな時間をはこんできます。

幸せをとりこむ 鳥にちなむ「とり飴」は、年初めの十日市に欠かせない縁起飴です。創業当初からつくり続ける、紅花で色づけした伝統のとり飴を、ウエディングのサムシングブルーにちなみ天然色素の青いとり飴に。参列した方々への幸せのおすそわけとして、新たに生まれました。

「和三盆糖シュガーマドラー」は、古くからの木型を使ったかわいらしく縁起のよい日本伝統の形。マドラーにすることで、コーヒーや紅茶にそのまま溶かす楽しみ方へ広がっています。

一切れごとに絵柄が変わる「羊羹ファンタジア Fly Me to The Moon」もまた、和菓子に新たなシーンを生み出しました。切り分ける度に月が満ち、鳥が羽ばたく物語は、集う人に笑顔になってほしいと思いから生まれました。

創業からずっと受け継いできた伝統はみな、先代の、またその先代の知恵と工夫があってこそ。

伝統のお菓子を現代に合う形としたこの取り組みは、2017年、福島県の和菓子屋としては初めてグッドデザイン賞を受賞しました。歴史や文化を楽しみ暮らしを彩るお菓子を、日本国内はもとより世界へと広げていければと願っています。

青いとり飴をあしらったブーケ。花嫁の幸せを願うサムシングブルーにちなみ、結婚式にも取り入れられています。「とり飴」

コーヒーや紅茶に入れてくるくる溶かせば、和三盆糖独特の包み込まれるような味わいになります。「和三盆糖シュガーマドラー」

Wonder 500 受賞

経済産業省『The wonder 500™』に選定された「和三盆糖シュガーマドラー」。パリ・ニューヨーク・台湾・韓国など、世界各国で商品のお披露目が行われました。幅広い生活にとけこむ日本の新しい伝統の形です。

2015年復興庁主催の品評会にて香木実が「世界にも通用する究極のお土産」として認定を受けました。

長門屋が伝えたい　これからのこと

民を想う藩主にはじまる長門屋のお菓子づくり

会津の城下町に民衆のための駄菓子が生まれたのは、8代藩主松平容敬公の時代。嘉永元年（1848）、「庶民のための菓子を」と長門屋の初代長平が命じられたことに、はじまります。

その時代からさかのぼること約260年前。茶の湯に通じた蒲生氏郷公が鶴ヶ城や城下町を整備し、産業の下地をつくり、暮らしやすいまちへと発展を図りました。

初代藩主となった保科正之公は、3代将軍徳川家光公の異母弟にあたり、将軍家も補佐した名君。武士とともに庶民が学ぶことのできる「稽古堂」を設立し、藩校の「日新館」では日常生活のしつけや礼儀を重視した教育に力を注ぎます。将軍家への忠誠を誓う「家訓十五カ条」をはじめ、「ならぬことはならぬものです」で知られる「什の掟」によって、会津の誇りと精神が培われてきました。

駄菓子が生まれたのは、天保の大飢饉に苦しむ庶民を藩主容敬公が案じたことによります。大名や武士が口にする白砂糖を使った上菓子に対し、庶民の手に入りやすい麦や小豆、黒砂糖などを使った駄菓子が生まれました。民を想う藩主に応えた「創業への想い」と「会津の精神」は、いまも長門屋に息づいています。

鶴ヶ城（若松城）
会津若松市にそびえる鶴ヶ城。蒲生氏が築いた黒川城を蒲生氏郷が大改修し、鶴ヶ城と改称されました。戊辰戦争に耐えた名城として知られています。明治7年に取り壊され、昭和40年に再建。全国でも稀な赤瓦の天守閣として威容を誇ります。

「駄菓子」と「和菓子」あわせ持つ二つの心

駄菓子をルーツとする長門屋では、日常を楽しくする遊び心やかわいらしさといった感覚を大切にしています。

一方で、お茶の文化が息づく会津の地で、茶席を彩る和菓子も求められてきました。白壁の土蔵や格子戸の家が残る城下町にふさわしい茶席菓子として。そこから、和紙に包んだ香ばしい麩焼きせんべい「且座」といったお菓子も生まれてきました。

職人が一枚ずつすり蜜をひと刷毛し、会津産の鬼くるみをあしらい石庭をあらわす。風雅なお菓子もまた、包みを開いたときの喜びがあるようにと願ってのことです。

会津人としての進取の気風

漆器、焼きもの、会津にはものづくりに携わる人が多いせいでしょうか。多くを語らず、自分が善しと思ったことを粘り強く続けていく気風があります。

流行にあわせて次々と新たなことに取り組んでいくのではなく、継承してきたものの良さを次代につないでいく「新しい伝統」という想い。その取り組みは、「会津の三泣き」と同様にすぐにはわかりづらいかもしれません。

会津に住むととつきにくさに一泣き、慣れてくるとあたたかな情に二泣き、そして会津を去るとき離れがたさに三度泣かされる、知るほど心が通う土地柄です。新しい取り組みと思えることも、伝統が隠し味となっています。

且座（しゃざ）
「且座喫茶」が意味する「ゆっくりお茶を」の想いをこめた麩焼きせんべい。ひとさじの味噌が隠し味となった香ばしいせんべいに、職人が枯山水のように白蜜をひと刷毛し、石庭のようにくるみをあしらいました。30年前から続く味わいです。

ふるさとの明日を
ともに歩む

長門屋にできること。それは、会津の風土とこれまで歩んできた長門屋の道を自覚しつつ、「新しさをあわせ持ったお菓子づくり」といえます。

先人が大切に思ってきたことを受け継ぎ、今の想いを重ねていく。お客さまとの創意工夫から生まれたお菓子が「おいしかった」の笑顔となって、「贈った自分も差し上げた方も幸せな気分になった」の言葉となってかえってきたとき、お菓子を通してあたたかくつながっていることを感じます。

天知る、地知る、人知る、我知る。誰が見ていなくても、常に工夫や努力を怠らない気構えで、古いものを守り、お客さまと語らい、心から楽しみながらつながって、新しいお菓子を生み出していくこと。そうして、会津に憧憬を寄せてくださる方々、ふるさととして懐かしんでくださる方々の想いをつなぐ、架け橋となるお菓子をお届けしたいと思っています。

お菓子が、多くの人の心のなかに息づき、さらに世代を超えて味わっていただけることが、なによりの喜びです。お一人おひとりの心に響くお菓子となるように。いつの時代も、お客さまの笑顔のとなりにいられるように。丁寧に、真面目に、真心こめて、菓子づくりに励んでまいります。

■

地域の子どもたちとともに
会津若松市内の幼稚園では、地域の伝統に基づく行事が多く受け継がれています。400年以上も続く会津の初市「十日市」にならった「十日市ごっこ」では、長門屋の縁起飴「白飴」や「とり飴」で買い物ごっこを。「だんごさし」では、特製のおだんごを枝に。子どもたちに地域文化や食の大切さを伝える、長門屋の取り組みのひとつです。

はじまりは、ここから。

本店

〒965-0865
福島県会津若松市川原町2-10
TEL 0242-27-1358
FAX 0242-26-4772
営業時間　9:30〜17:30
定休日　年末年始を除き年中無休
駐車場　小型車10台

大正浪漫の蔵づくり。

七日町店

〒965-0044
福島県会津若松市七日町3-30
TEL 0242-29-7070
FAX 0242-29-7070
営業時間　9:30〜17:30
定休日　年末年始を除き年中無休
駐車場　※近くに契約駐車場あり

■お問い合わせ先　TEL 0242-27-1358
FAX 0242-26-4772
aizu@nagatoya.net
http://www.nagatoya.net/

会津
長門屋
創業嘉永元年

長門屋ロゴマーク／長門屋の荷印“長”をモチーフに、人と人、昔と今をつなぐ「架け橋」を表現しています。