

会津嶺



新春公開講座

お菓子の 風景を 旅行く

講師

株式会社長門屋本店 代表取締役会長

鈴木 隆雄 氏

江戸時代から続く老舗菓子店「長門屋」。近年、羊羹の概念を覆す斬新的でアーティスティックな和菓子「ラ・メ to The Moon 羊羹ファンタジア」が数々の賞を受賞し、注目を集めています。会津嶺新春公開講座では、長門屋五代目の鈴木隆雄氏をお招きし、古の昔から人々の身近にあつたお菓子の歴史を振り返りながら、おいしさの原点についてお話いただきました。さらに話は、長門屋の菓子づくりへの挑戦とその情熱にも及びます。好評を博している会津嶺新春公開講座の内容をお届けします。



ホテルニューバレスで行なわれた公開講座には多くの読者が足を運んだ

老舗菓子屋として 会津の新時代を担う



昨今、福島日本酒は全国新酒鑑評会で七年連続金賞に輝いています。特に会津のお酒は海外でも評判が高く、非常に目覚ましい活躍をしています。また伝統野菜をはじめ、会津に昔からあった健康にいいもの、おいしいもの、家族みんなで楽しく食べられるもの、そういったものにもう一度光を当て直そうという動きもあります。そう考えると、歴史と文化と伝統ある会津に、今新しい息吹が芽生えているような感じがいたします。私どもも菓子屋として、新しい

会津に貢献できるような、いろいろな取り組みをしているところでございます。

さて、今回は「お菓子の風景を旅行く」という演題を掲げさせていただきます。お菓子というものは、私たちの暮らしにあまりにも身近なもので、いろいろな表情を持っています。例えば、お菓子と歳時記。お正月にはお餅を食べ、お節句には豆をまき、五月には菱巻き団子をいただく。このように一年二十四節に深くちなんだお菓子があります。また、健康との関わり、器との関係もあります。夏は涼しくガラスの器で、冬は朱塗りの器でいただく。食べる前に目で楽しめれば、もっと深く味わうことができます。このようにお菓子は、私たちの暮らしと深く結び付いています。

幼い頃のおいしい思い出が 幸せの記憶となる



これは私が子供の頃の話ですが、かつて当店では「山鹿あられ」というお菓子をつくっていました。このお菓子は小麦粉をこねて

から多少発酵させた後、中に少し塩味を入れ、熱々の油で揚げてこんがり焼きます。そこに黒砂糖をかける。ドーナツと揚げかりんとうの中間のようなお菓子です。

子供の頃、学校が終わると、友だちだけでなく上級生も下級生も、みんなぞろぞろと私の後ろをついてくる。俺って人気があるんだな、なんて考えていたのですが、実は全くの見当外れ。みんなはお菓子の出来損ないを食べたくてついてきているということを後で聞いて、なるほど、とんだ勘違いをしていたものだと思います。

油で揚げた山鹿あられの中には売り物にならないものも混じっていました。それらを熱いうちに砂糖袋を切った粗末な紙に包んで、お店の人が「はい、あなた」、「はい、あなた」といって子供たちに渡してくれました。学校が終わって、遊んだ後のおやつですから、とてもおいしい。首の上の舌がおいしいのではなく、おなかがおいしいわけです。

たわいもない話ですが、実はこれが味、おいしさの原点といえるものなのです。幼い頃に生理的に

おいしいと思ったものは、無条件にもっと食べたいという思いの原点であり、食べると幸せになるという印象が成長の過程で育まれていく。お菓子は、おいしいものを食べたときの幸福感と深く関わっているのだと考えております。

甘味の始まりは 木の実や果物だった



「お菓子」の「菓」は、草かんむりに「果」と書きます。草かんむりを取ると果物の「果」になります。そもそもお菓子は木の実や果物のことでした。甘葛煎^{あまづら}という草の実を切ると中から樹液が出てくるのですが、この樹液を煮詰めると、糖度70度程の水あめに近いものが出来ます。昔の高貴な方は、このようなものを甘味として取っておりました。このころに書かれた『延喜式』という書物の中に、当時、様々な国が中央の朝廷に寄進したものが、ノイチゴ、グミ、クリ、カキなど、すべて自然の木の実、果物であったという記述があります。おそらく会津でも秋になると木の実などを食べ



ていたのではないのでしょうか。

奈良・平安時代には遣隋使や、遣唐使が中国から文化、社会制度、法律、宗教、建築技術などを日本にもたらします。恐らくこの時、食に関わるものも持ち込まれたでしょう。代表的なものに神饌菓子という揚げ菓子のようなものがあります。人が食べる前に、神様がお食べになるもので、宗教儀式で使う道具に似せたものをお菓子としてお供えしていたそうです。

この時代、会津には徳一菩薩がおられました。徳一菩薩は京都で修行を積まれた位の高いお坊さんです。これは私の個人的な推測ですが、中央になぞらえて神饌菓子に似せたようなものをお作りになつていたのではないかと、恐らくこれが、会津における最初のお菓子でなかったかと思っております。

お茶の伝来により 多様化するお菓子



鎌倉時代には中国の宋から茶西という方が緑茶の苗木を持ち

帰り、それを煎じて飲むという、喫茶の作法、習慣が新しく始まりました。この当時は高価で貴重な物でしたので、お茶というよりは薬として飲まれていたようです。そのうち、お茶と一緒にお菓子を食べるようになります。お茶の渋みのそばに甘いお菓子を置いて両方をおいしくいただくという喫茶というものが始まります。

十六世紀になると、ポルトガル船が出入りするようになり、西洋の文化が入ってきます。主にイエズス会のザビエルなどが布教のために来るわけですが、この布教活動にお菓子を使ったのです。長崎ではミサが始まる前にカステラを食べたとか、ミサに参加した後、金平糖をもらって帰ったというような記述が残っています。おそらく今まで口にしたことがないような甘さを経験して、こんなおいしいものがあるのだろうかという驚きがあったのではないかと思います。その後、長崎に出島が出来ますが、記録によると、出島砂糖と言われる砂糖の一年間の消費量が三千五百トンあったといわれています。短期間で

大量の甘味が日本各地に浸透していったことになります。

この南蛮の時代、会津にいたのが蒲生氏郷公です。氏郷公は非常に教養が高く、力もあつた。千利休の七人の弟子、利休七哲の筆頭格に置かれているほどの人物です。この方が近江の日野から会津にやってきて、いま我々が暮らしている会津城下の基本的な町割を短期間で設計されました。利休は豊臣秀吉に切腹を命じられ非業の死を遂げます。弟子たちは何とか利休が普及させた茶の湯を継承していきたいと、娘婿の千少庵を会津にかくまいます。千少庵は、茶室「麟閣」を建て、茶の湯を会津に広めようとしたのです。こうした教養人がいたことを考えても、会津の菓子の文化レベルは相当高かつたのではないかと推測されます。

会津藩番付表

『五幅對』



ここに『五幅對』という、嘉永五年に会津藩で編纂した番付表のようなものがあります。上

に見出しがあり、その下に人の名前が載っています。お城を中心に左側には刀鍛冶、大医、医家、流行り医と書いてあります。これは位の順に書かれているのですが、医者よりも刀をつくる人の方が上位に位置する時代でした。

右側には町方の者が載っています。呉服屋、味噌屋、醤油屋。名前だけで苗字はありません。芸能、教養、神道、和歌、儒学、天文といったものもあります。会津ではすでにこの時代にいろいろなものが分類され成立していました。

菓子屋も出ています。真ん中には一番隆盛な店、一之町の小國屋さんの名前があります。小國屋さんは京都に修行に行かれて、京菓子のお免状をもらってきたお菓子屋さんでしたので、お祝いやハレの日のお菓子を作ってお城に入りしていたと思います。お城に向いてお菓子を作るときには、お風呂に入つて体を清め、白装束を付け、お菓子を作る部屋にはしめ縄を張り、その中で菓子作りをしましたというようなお話も聞いています。小國屋さんの隣には、長門

屋の名前が載っています。

「名産」の中に「むき胡桃」があります。私どもでもクルミを非常に多く使いますので、とても気になる記述です。

クルミは木になっています。九月半ばになると青い実を付け、八〇個で一房になります。十月初めころになると、次第に熟して真っ黒になり、その後、外皮が取れて、中からクルミの殻だけ見えるようになります。このくらいになると少し揺すっただけで、ぽろっと落ちる。表面の果肉を取ると、皆さんがよくご覧になるクルミの殻が出てきます。むき胡桃というのは、この殻の中の仁と呼ばれる部分のことをいいます。それをそのまま取り出したものが会津の名産になっているのです。昭和初期の記録によると、このむき胡桃は喜多方、坂下、会津若松を含めて三十四、五件の業者がいました。一つの生業でこれほどの軒数があるということは立派な産業だったということです。しかし、いまは、会津で二軒しか残っていません。

戊辰戦争後、いち早く 立ち上がった菓子屋



戊辰戦争を経て、明治時代がやってきます。明治政府の元で様々な職業が自由化されました。当時、会津若松の城下は激しい戦いによって町割りが崩れたままでしたが、自然発生的にお菓子屋さんが出てきました。なぜかと言うと、農家の方々がつくる豆、米といった穀物でお菓子が出来るからです。そのため菓子屋は割合に立ち直るのが早かった。明治三年、戊辰戦争からたった三年で菓子は生菓子と雑菓子の二つに分かれます。生菓子は位の高い人に納められたり、お金持ちの人が食べたたり、ハレの日、つまり特

The image shows a historical document titled "五福對" (Gofukudai), which is a list of goods and their prices. The document is written in vertical columns and includes various items such as "松若" (Matsuwake), "名産" (Famous products), and "菓子" (Cakes/Sweets). It also lists prices in terms of "金" (Gold) and "銀" (Silver). The document is a detailed record of goods and their values, likely used by a shop or a government official during the Meiji period.

様々なジャンルのベスト5が記されていたという

別な日に式菓子として使うということがあります。その一方、穀物を使って簡単にできる菓子を作る菓子屋がありました。

明治十年には会津に菓子組合が出来ます。この年、国力を増すため、お菓子にも国税を課すという法律が出来ます。会津のお菓子屋さんたちは、今まで納めなくてもよかったのにお金を取られてしまうということで、組合を設立して団体として国会に陳情しようとしています。結束を高めるため、違反者には違約金を課すという厳しい内容の規約をつくったりもしたようです。

この頃「砂糖繩かけ事件」が起こります。これは、お菓子屋が砂糖を扱う問屋から砂糖を仕入れる際、問屋さんが砂糖の目方を計るのですが、何と縄の重さまで入れた重さで砂糖の代金を出していたというのです。これはずるい。でも、お菓子屋さんは砂糖が手に入らないと困るので黙認していました。どう考えてもおかしいとみんなが言い出して、組合として、今までの縄の重さを引けというトラブルが起きました。

そういうことを交渉できるような状態にまでなったということ。

令和の時代は 美味しき+機能的



戊辰の役から割合に短い期間でお菓子屋は繁盛しました。ということは、食べる方も、結構食べていたということになります。生活の中で、重労働の合間に少しお茶を飲んでお菓子を食べるとか、お世話になった人にまんじゅうでも持っていくとかとか、お菓子は生活に深く広く根付いていたといえるのではないかと思います。

大正・昭和に入るとドーナツ、シヨートケーキ、キャラメル、チョコレートなど、今でもなじみのあるお菓子が急速に一般化します。シヨートケーキは、皆さんもご存じの不二家が日本で最初に作りました。キャラメルは、横浜の森永キャラメルによって、安価で大量につくられ、急速に普及します。

チョコレートは、風月堂です。「千代古齡糖」という名前で初めて世に出ることになります。

近年は、冷凍の技術が非常に発達しています。また、海外旅行も当たり前前の時代です。異国の地で素敵なお菓子を見つけるといった体験を暮らしの中に取り入れる状況も増えています。要するに、国際化、多様化です。いまや誰かにお菓子を贈りたい場合、デパートに行くのではなく、インターネットを利用する時代です。欲しいなと思うと、翌日には手に入るのです。お菓子を取り巻く環境は大きく変化しているのです。

では、お菓子は今後どんな役割を担っていくのか。まず、栄養補給です。食べると体にいいということ。次にコミュニケーションツール。さらには、その地域ならではの役割。いわば食文化です。そしておいしい心の栄養という役割。おいしいというだけではなく、美容効果などの機能性をうたったお菓子へとだんだん変わってくるのではないのでしょうか。

老舗の精神を隠し味に

独創的なお菓子を生み出す



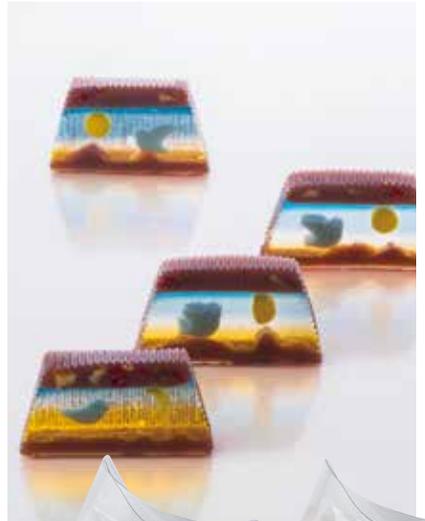
さて、これまでお菓子にまつ



会津若松市川原町にある長門屋本店

わる外側の話をしてきましたが、ここからは、私も長門屋についてお話をさせていただきます。

私どもの長門屋も先ほどの『五幅對』に名前が載っておりましたが、あの頃は駄菓子とか、雑菓子をやっていました。最近は何となく最近というのには明確なラインがあります。東日本大震災です。震災で大変な打撃を受けました。皆さんもおそらく大変なご苦労をされたと思いますが、その当時、会津に来ていた修学旅行生が震災後九割来なくなりました。その後、風評被害が起きました。福島のものという、駄目だといわれてしまう。多くのこと



が一八〇度ひっくり返りました。

どうすればいいか、社内で何度も議論を重ねて、ようやく方向性を導き出しました。それは、現代及びこれからの社会に対して価値のある創造的なお菓子を発信していくということです。今までの伝統や形を守る、姿かたちをそのまま継承するというのではなく、そういう精神や良さを隠し味のように受け継ぎながら、全く独創的なお菓子をつくっていくということ。私どもの挑戦が始まりました。

まずロゴマークを一新しました。「長」を今と昔をつなぐ橋としてシンボライズしました。

最初のチャレンジはお茶席などで使われる「和三盆」というお

砂糖の菓子です。

これをコーヒー用マドラーにしたのです。普通の白砂糖マドラーではなく、和三盆独特のまろやかさを持ったものにした点、これが昔からの伝統を現代に生かすという発想です。

また、昔から作り続けている「とり飴」というお菓子があります。飴が柔らかいうちに鳥の形にするわけです。今までは赤と緑の色のお菓子しかなかったのですが、青色を作ることによって「幸せの青」とりあめ」という名前が付きました。ヨーロッパの童話に基づく話で、こうすることでプチギフトや、記念日、結婚式などで配っていただけのものになりました。今までになかった新しい需要が発生

プチギフトとして喜ばれる「とり飴」



したのです。

そして「Fly Me To The Moon」です。羊羹ファンタジアというサブタイトルが付いたこのお菓子は、羊羹ですが切るたびに断面の絵が変わります。翼の小さい鳥がだんだん羽を広げて大きく羽ばたく。月は三日月から半月、満月と満ちていく。切るたびに模様が変わり、ストーリーが始まるわけです。しかもラブストーリーです。切る場所で味も違います。昔の羊羹は、万葉集などに文学性を見出したお菓子でしたが、このお菓子は季節感ではなく、時間の移ろいを表現しています。このお菓子は二〇一七年度のグッドデザイン賞を受賞しました。

会津の名産を守るため クルミの栽培に着手



長門屋を代表するお菓자에「香木実」というクルミのお菓子があります。先ほどむき胡桃についてお話ししましたが、クルミはかつて三十数軒あった業者がいまは、二軒しか残っていません。いずれも従事している方が非常に高齢に



なっています。クルミのあくで手が汚れたり、においが髪の毛に付いたりという点が敬遠されて若い後継者がいないのです。このままでは江戸時代から続く会津の特産品のむき胡桃が消えてしまう。そういう危機感が強くなってきました。



素材へのこだわりとともに、地域への貢献活動の一環として、鬼クルミの栽培に着手

そこで、クルミを取り巻く現状を広く訴え、仲間とともに、古來種のクルミを栽培する事業を始めています。会津クルミプロジェクト協議会というのですが、

庭師がいたり、サラリーマンがいたり、多種多様な方が会員です。クルミは一本の木ですが、実を

採るだけではありません。メープルシロップのように非常においしい、甘い樹液が採れます。さらに皮を使って編み製品も出来ます。殻はガーデニングに使えます。殻を細かく粉碎してミリ単位の粒子にすると研磨剤や住宅資材として使えます。一本の木で無駄になるところはありません。会津のクルミは極上品です。実が付くまで八年くらいかかりますので、「志だけでも受け継ぎ、次世代につなげていけるよう頑張っているところでございます」。

たくさんさんの幸せを運ぶ

「美は微なり」



最後に、「おいしい」ということについて。中国に「桃李物言わざれども、下自ら径をなす」ということわざがあります。桃李というのは、モモとスモモのことです。下に径をなすというのは、道が出来るということ。山にあるモモやスモモは一言も発せず、ひっそりとしているが、やがて花を咲かせ、実を付け、熟し、いい香りを出すと、それ

に誘われるように人々がその魅力を求めて足を運び、最後には道が出来るという意味です。

おいしいものは人を魅了します。それは、幸せ感を持つているからです。「おいしい」という言葉を、「ああ、幸せだな」という言葉に置き換えても、半分以上は重なるのではないか。「おいしい」とは、「美しい味」と書きますが、「美は微なり」というのが私の考えです。美しいものは、微かなものである。おいしいもの、微かな差なのです。少しの手間、少しの工夫、少しだけ順番を変えたつくり方。こういう、「美は微なり」という、かすかな違いの中に無限のバリエーションの基礎があります。

まだまだ我々の勉強が足りないことだらけで、毎日お客さまから教えられることばかりなのですが、これからも一生懸命に会津の味、会津のお菓子を、他の分野の方とも一緒に練り上げ、それが地域のためになれば菓子屋の幸せ、との思いで頑張っていきたいと考えております。