

産地と顔の見える関係を築く

——和菓子のとらやが目指すこと——

星野 太郎／菊池 正樹／伊藤 郁

室町時代後期に創業した和菓子の老舗、とらや。「おいしい和菓子を喜んで召し上がって頂く」という経営理念を形にするため、生産者との強い信頼関係を軸に、小豆をはじめとするさまざまな原材料を調達しています。

なかでも白餡の材料となる白小豆（しろしょうず、しろあずきと呼ぶこともある）は、90年近くにわたって全量契約栽培を行い、生産者と二人三脚で生産をすすめてきました。産地とのキャッチボールを大切に、とらやの資材部星野太郎さん、菊池正樹さん、社長室広報課伊藤郁さんにかがいました。

全量を契約栽培でまかなう

星野：私の所属する資材部では、小豆、砂糖、寒天など、商品に使う原材料全般について「よい品質であること」「安全安心なものであること」「適正な価格で安定して調達すること」を柱に、日々業務を行っています。そこでかせかないのが、“産地と



とらや赤坂本店のたたずまい

顔の見える関係を築くこと”です。農作物においては特に厳しい時代が続いていますが、私どもが産地に対して望む事、また産地が私どもに対して望むこと、キャッチボールを続けることで、お互いのつながりを深めていきたいと考えています。この思いは、2012年の「第7回十勝小豆研究会」でもお伝えしましたが（本誌No.70，p13-21）、今回は、白小豆産地とのつながりを例にお話しさせていただきます。

白小豆は、とらやの白餡にとってなくてはならない原材料です。独特の風味と、さらりとした後味が特徴で、羊羹や最中には白小豆・福白金時・大手亡をブレンドした餡を、生菓子などには白小豆100%の餡を使用しています。この白小豆は全量、契約

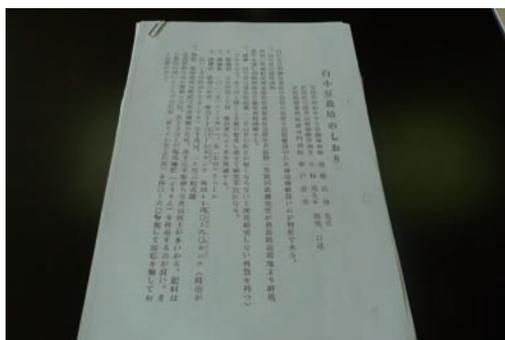
ほしの たらう 株式会社虎屋 資材部 担当課長
きくち まさき 株式会社虎屋 資材部 主任
いとう かおる 株式会社虎屋 社長室 広報課

栽培です。産地である群馬県と茨城県に、とらやから毎年タネをお渡しし、収穫物をすべて買い取らせていただく形をとっています（一部、京都府や福島県などで試験栽培も行う）。

もともと先々代（十五代）店主の黒川武雄（1893～1975）が、岡山県が発祥とされる「備中白小豆」を、昭和2年（1927）に群馬県庁を通して生産組合に栽培を委託したのが始まりです。昭和40年（1965）には群馬県昭和村に農場を設置して現地の嘱託社員をおき、昭和50年代には茨城県での契約栽培も始めました。我々がもっている一番古い資料に、昭和42年（1967）の「白小豆栽培のしおり」があります。群馬県の農業試験場や大学教授にお願いし、生産者向けの栽培講習会を行った記録です。少なくとも今から40年以上も前から、こうしたお付き合いを続けてきたことが見て取れるかと思えます。

契約面積はほぼ一定をキープ

星野：産地として適性があるかは、気候や標高、土壌の性質など、いろいろな要素が



昭和42年の「白小豆栽培のしおり」



星野太郎さん

からみ合って決まることですが、群馬県が白小豆産地として合っていると思うのは、反収です。白小豆の本場とされる岡山県では、平均でだいたい反収1.5俵ぐらい。それに対して、弊社のお願ひしている群馬県では、作柄のいい年だと反収で3俵を超えることもあります。生産者の方にとって経営メリットを見込める反収をあげられることが、産地として成立する大きなポイントになっているのかなと思います。

現在、生産者の方は60～70代がメインです。これだけでも今の農業の縮図そのものですが栽培面積の集約化が起きていることも、特徴のひとつです。今年でいうと、契約農家は約300軒と少しずつ減る傾向にあるものの、栽培面積はほぼ安定しています。つまり、生産者1軒あたりの栽培面積が増えているということなのですね。ご高齢になってやめられる方がいらっしゃる一方で、若い担い手の方も増えていますので、その方が（経営ベースにのるように）比較的広めの畑で栽培を始めたという構図が見えます。

新規の方をお誘いするにあたっては、昭

和村にいる嘱託社員を通じて、地元の農協のお祭りなどでチラシを配布したり、イベントがあると「地元の白小豆でつくった羊羹です」とみなさんに配ったりして、「白小豆を栽培してみませんか？」と地道にお願いを続けています。

生活の中に定着した栽培体系

星野：群馬県の場合、約90年という長い契約栽培の歴史のなかで、白小豆が完全に生産者の方の生活リズムというか、生活の流れのなかに定着していると感じています。

まず11月に現役農家の方が豆を刈り取り、家に持ち帰ります。その後、冬の間にご高齢のご家族がこたつに入りながら「暇だし小遣い稼ぎにちょうどいい、ボケ防止にもなるんだ」と言いながら、手選りで選別をさせていただきます。また最近では中国などから、実習生や研修生が日本の農家にやってきました。夏場はやるのがたくさんありますが、冬場はなくなってしまいます。「何かやることは？」となった時に、選別作業をしてもらおうようです。

生産者の方に「将来的な取り組みとして、私どもで集荷して、いい選別機を自前でそろえて、機械で選る取り組みも考えています」と話すと、「それはやめてくれ」とおっしゃる方もいるんですよ。冬場の仕事がなくなってしまうじゃないかと（笑）。

白小豆栽培は、ほとんどが手作業です。これまでほかの産地でも試験的な栽培は始めています。ただほとんどの場合つまづく

のは、手選別が面倒だと。これから栽培する場合はどうしても、手でタネをまいて、手で刈って、手で選別することが、非常に高いハードルになっていて。そこを群馬県は完全に乗り越えて定着している。これは産地として、一つの強みですね。

菊池：群馬県には嘱託社員がいるというこ

白小豆栽培の様子

播種

ピークは7月上旬。マルチシートを敷いた畑に、2~3粒ずつ植える。生育をよくするための除草作業が大切（原材料研修として社員が作業を手伝うこともある）



開花

ピークは8月下旬~9月上旬。白小豆は虫がつきやすいので、こまめな畑の手入れが必須。手入れが行き届いた畑は、花がよくつき、さやの数も多くなる



登熟

ピークは10月中旬。さやの中にできた豆が熟してくる時期。カビが出ると白小豆が黒ずむため、この時期は雨が天敵



収穫・脱穀・粗選別（旬）

ピークは11月上旬。カマやハサミで株を刈り取る。水分があるとカビの原因になるので、最低一晚寝かせる。とうみなどでゴミを取り除く

選別

割れたり、黒ずんだ豆などを取り除き、よい豆だけを選び分ける。手選別が基本だが、一部、色彩選別機を利用できる地域もある



受け入れ

12月~翌3月。社員が現地に赴き、等級づけを行う。手続きのすんだ豆から倉庫に積み込み、保管する



菊池正樹さん

とも、大きいと思います。地元の人ですから、まわりの生産者の方にとっても顔見知りです。遠慮なく話ができますし、頼りにされています。一方で茨城県には嘱託社員もおりませんし、とらやの農場や施設があるわけでもありません。生産者の方が「これどうしたらいいんだ?」と思われたときに、我々が明確にお答えしきれていない部分がないように、同じようにがんばっておられる生産者の方々と、きめ細かなコミュニケーションがとれていければと思っています。

星野: 場合によっては、言いにくいことも言わなければならないこともあります。生産者の方の本音も伺い、お互いの意見をぶつけ合いながら長い目で関係を築いていきたいと考えています。

等級付けは生産者の目の前で

菊池: 私は収穫後の12月～翌3月まで行う白小豆の「等級検査」を担当しています。品質の基準は1等で、生産した豆の8割はだいたい1等がつきます。もっとよい品質のものが特等、以下、2等、3等、という

等級があります。

受け入れの時期になると、生産者の方が一人一人、トラックの荷台に豆を積んでくださいます。そしてその目の前で、私どもが豆袋の中身を見て「〇等です」とお伝えします。生産者ごとに等級と納品量を帳面につける必要があるのですが、等級を付ける人間と、QRラベルなどの生産者情報を発行する者がいて、支払い作業も私どもで行います。

白小豆の買い取りのために、年に7回ぐらいは現地に行きますが、豆の状態を産地の違いも含めて数多く見ていきますと、だんだん等級の付け方がわかってきます。同じことは生産者の方にもいえます。人によっては、いい豆だけを選び分けて「これは特等」「こっちの袋は1等」「これは2等」と持ってきてくださったりして。しかもそれが、おおむね合っているんですよ。

でもやはり天候などの関係で、総じて豆がよくない年があります。よい年であれば、選別にほとんど手をかけなくても全部きれいで、大きい豆の年もありますし、逆にどうがんばっても少し黒ずんだりする年もあります。

伊藤: 白小豆は元々が少し黄色っぽい豆ですから、白餡といっても少し黄味がかるんですね。そこへさらに色がよくない白小豆が入りますと、さらに餡がちょっと重い色になってきます。

星野: 白小豆の黒ずみ方の度合いが餡の仕上がりにも影響を与えることもあります。特に生菓子に使われる白小豆だけの餡は、

ベースが白でないときれいな色付けができません。「今年の餡は色が悪いね」となるとはいけませんので、その点はあまり譲れないところでもあります。

菊池：一方で「去年に比べてよくなかったですね」と、絶対評価で等級を付けてしまうと、生産者の方だって例年よりもがんばったのに……と感じてしまいます。別に顔色を見てというわけではないですけど「今年は何が大変でした?」「霜が早く降りちゃって想定外でしたよね」とか、会話をするなかでその年の状況を鑑みることも必要だと思っています。

長い目で見たおつきあいを

星野：今まで安定して続けていられることの一つに、私どもが買い取り価格を一定にしている、相場をもたないことがあるかもしれません。これは不作・豊作にかかわらず、農家さんには一生懸命作っていただき私どもはその分はきちんと保証したい、ひいては同じ栽培面積をキープできることに繋がっているのだと思います。

よい年悪い年ありますけれども、長い目



伊藤郁さん

で見ていただいて、お付き合いしましょうということをお心掛けています。結局、生産者の方に恵まれているのですよね。特に私どもがまだ経験が浅い頃は、豆だけでなく私どもも生産者の方に育てられているところは大きいと思います。

職人の目と手がお菓子をつくる

伊藤：白小豆以外のお取引先でも例えば栗の話をしたらとまらなくなるぐらい、すごい情熱をもたれている方がいらしたりとか。このように、協力してくださる素晴らしい方々に恵まれていると思います。

私は入社してから和菓子作りを30年ほど経験して、今は広報を担当しております。とらやの菓子の特徴は「少し甘く、少し硬く、後味良く」です。

「少し硬く」というのは、他社の菓子より少し硬く、「少し甘く」は、他社に比べ甘く、「後味が良い」というのは、甘いけれどもお茶を飲んだときに甘さがずっと消える。これは白双糖（しろごらとう）など精製度が高く、雑な味がなく、後味のすっきりとしたお砂糖を使っているからです。菓子によっては上白糖、和三盆糖、黒砂糖など様々な種類の砂糖を使い分けています。基本的には白双糖を一番多く使います。

また機械のボタンを押せば餡や羊羹が出来るのではなくて、職人がいて、餡の硬さや羊羹の煮詰め具合など、必ず職人の目と手で確認をしながら作業を進めるようにしています。葛の菓子は本返しという方法で作っています。水で葛を溶かして白双糖を

入れて火にかけていくのですが、こまかい泡からだんだん泡が大きくなります。こまかい泡の時にはまだ、お湯を入れてはだめなのです。火にかけた生地が小さい泡の状態から沸騰してきたらお湯を入れます。自然の産物である葛はその日によって具合が異なる。この見極めが菓子作りには重要です。マニュアルがあれば誰にでもできるというものではありません。

だいたい10年ぐらいで職人は一人前になります。そこまでするには経験や努力の積み重ねが必要です。生産者の方が一所懸命作ってくださった原材料を、いかに

菓子の美味しさに生かすか、その技術を覚えるのは大変ですが、何よりのやりがいです。この前までできなかったことができるようになり、自分の技術がレベルアップしたと実感できることが楽しい仕事ですね。

老舗の和菓子店というイメージが強いとらやですが、「働く私達は、会社の歴史や重たさは、普段あまり考えていません」とそれぞれおっしゃるのが印象的でした。和菓子の枠組みにとらわれずに革新を続けるとらやの「今」に、これからも目が離せません。