

オホーツク北見小豆の美味しさ伝えたい 新ブランド「きたみあずき屋」 立ち上げにかけた思い

渡辺 主人

弊社概要

弊社は昭和10年9月8日私の祖父、渡辺正重が関西等での菓子修行を終え郷里北見で菓子店清月^{せいげつ}を創業いたしました。

まず、「清月」という屋号の由来についてご紹介します。祖父は、関西の修業時代お世話になった師匠にとっても可愛がられ、できれば養子になってもらいたいとも考えられたそうです。しかし「実家北見の両親に自分が作ったお菓子を食べてもらいたい」という思いから、そのお話を丁重にお断りし、郷里である北見に戻ることにいたしました。大変残念がった師匠は「せめて餞別として私たち夫婦の名前を一文字ずつ使い屋号としてお店を開いてほしい」と、二文字を渡されました。師匠のお名前である「小林清松」さん、奥様の「月子」さんからそれぞれの名前を一文字ずついただき「清月^{せいげつ}」という屋号で開店したのでした。

北見に戻り開店と同時に店頭に並んだのが「薄荷羊羹（はっかようかん）」という商品です。以来、現在に至るまで80年に

わたり作り続けられる唯一の商品です。創業当時の昭和10年といえば北見のハッカ栽培が全盛期の頃で、世界の7割の生産を誇り、隆盛を極めていた時期でした。当社では創業銘菓という位置づけの大切な商品です。

薄荷羊羹は百科事典「ジャポニカ」にも掲載されるなど、全国的にも知られた商品です。また昭和10年当時としては珍しい「商標登録」もされております。多くのお客様に支えられ、北見の味としての誇りを持ちながらこれからも創り続けていきたいと考えております。

近年に入り、洋の時代の到来とともに菓子業界も洋菓子の時代に突入しました。当社も洋菓子の生産に力を入れるようになり、現在ではバウムクーヘンやチーズケーキといった人気商品を抱えております。特に当社のチーズケーキ「赤いサイロ」はJALのスーパーシート茶菓に採用され、また人気番組「シルシルミシル」の「お菓子-1グランプリ」で優勝するなど、全国的にも知られる商品に育っております。

バウムクーヘンでつくったラスク、「バウムラスク」は製法特許を取得し平成23

年度地方発明表彰において北海道知事賞を受賞するなど全国のお客様にご愛顧いただいております。



創業銘菓薄荷羊羹



赤いサイロ



ハウムラスク

北見市について

北見市は北海道の東部に位置しており、人口12万4千人のオホーツク圏最大の都市です。

面積は1,427.41km²で、北海道では第1位、全国で第4位の広さです。

また、東西に延びる道路の距離は東京駅から箱根までの距離に相当する約110kmあります。

四季折々の鮮やかな自然とゆとりある都市空間を有する“北見”、美しく広大な田園が広がる“端野”、日本有数のホタテの産地として知られる“常呂”、北海道屈指の温泉郷・おんねゆ温泉がある“留辺蘂”の、それぞれ魅力にあふれた4つの地域が一つになったまちです。(北見市HPより抜粋)

産業としては農業、林業、観光業が主産業で、畑作農業、中でもタマネギの生産量は全国一で国内生産量の約25%を占めています。

新ブランド立ち上げのきっかけ

私の父（現会長）と私は、当社が祖父の代から80年もの間、お菓子屋一筋で生業を続けることができたのは「地元北見のお客様のおかげである」と常々感じておりました。

平成27年9月に創業80周年を迎えるにあたり、地元北見に何か恩返しできないか…、当社の創業銘菓は薄荷羊羹であり、羊羹の主原料は小豆、北見の小豆ってどうなんだろう…、しかし北見産の小豆を使ったお菓子なんて聞いたことがないので作られる量

は微々たるものか…と考えを巡らせておりました。

その時の私は大変不勉強で、北見には小豆の生産者の方がどのくらいいて、収量がどれほどあるのか？ 全くわかっておりませんでした。そこで情報を得るためにJAきたみらいさんへ訪問することにいたしました。

実はJAきたみらいの流水マネージャーとは以前「何か一緒にできませんかねえ」といったやり取りをしたことがありました。北見での小豆の生産者さんの戸数はせいぜい5~6戸位かと思っておりましたが、話を聞くと何と約100戸もおられるとのこと、さらには年間500tもの収量があると聞き大変驚きました。これだけの収量がありながら「北見産の小豆を使った…」と銘打ったお菓子が存在しなかったのです。そこで、地元北見の小豆を使ったお菓子がこの世の中に無いのであれば、自分たちが一番最初に作りたかったのです。

北見小豆の質の良さに驚き

早速、JAきたみらいさんに小豆のサンプルをいただき、当社の工場に職人に実際に餡を作ってもらうことにしました。すると餡を試作した職人から「とてもレベルの高い餡ができました」という、少し興奮気味の連絡が私の耳に届いたのです。もし餡の品質が悪ければいくら地元産であっても製品化はしないと決めておりましたので、職人からの電話は私自身大変嬉しくもあり、北見小豆の可能性、そして未来を感じ

た瞬間でもありました。

こうなれば前進あるのみです。会長に、新ブランド「きたみあずき屋」に対する考え方を伝え承諾も得ました。

薄荷羊羹でスタートした当社が80周年を迎えるにあたり、原点に戻って小豆にスポットをあて地域に恩返しをする。地元でとれた優れた小豆を使って、地元の菓子店である当社が美味しいお菓子を作り、それを地元のお客様に召し上がっていただく。大変理にかなったことではないかと考えました。早速コンセプトづくりに着手し、イメージから商品構成にいたるあらゆることに思いを巡らせる日々がスタートしました。

ブランド名は地元への恩返しを込めて

「きたみあずき屋」というブランド名は、北見の小豆に特化した商品構成にしたいという思いから、従来の清月ブランドとは一線を画したほうが良いのではないかと考えました。このブランド名を決めるにあたり関係各位に相談をしたところ、北見という地名の認知度が低いので「オホーツクあず



北見の小豆

き屋」、「北海道あずき屋」が良いといったアドバイスをする方もいました。先程も触れました通り、地元北見に恩返しをしたいという思い、また地域を広げてしまうと焦点がぼやける、また決めたことへの責任はすべて自分自身であるという覚悟から「きたみあずき屋」でいくことに決めました。

原稿からデザインまで責任を持つ

私は東京の大学を卒業後、京都の会社に就職いたしました。しかし菓子店ではなく印刷会社、しかも営業職で3年間サラリーマンとしての修業をいたしました。2代目である父は東京の大学卒業後就職の予定でしたが、卒業直前に実家の清月が隣店の火災のもらい火で焼けてしまったため、東京での就職を泣く泣くあきらめて北見に戻った経験がありました。息子である私には社会人としての経験をさせたい、更には職人ではなく経営者としての視点を持ってほしいと考えていたのだと思います。

幸い、当社には優秀な菓子職人が居りましたので、結果としては就職におけるこの選択は良かったと思っています。サラリーマン時代は営業職とはいえ周りにはデザイナーやコピーライター、プランナーといったクリエイターが多数おりましたので、必然的に周りの影響も受け、デザインするということに興味を覚えました。実際に会社から支給されたボーナスでマッキントッシュを購入し、イラストレーターを使い見よう見まねで絵を描いたりするようになりました。もう20年以上前のことです。



きたみあずき屋パンフレット

こうしたことが今の自分自身の仕事に大変大きな影響を与えてくれたのは言うまでもありません。現在は当社製品のデザインは私自身が行っております。また、きたみあずき屋のパッケージデザインはもとより、ロゴマーク、パンフレットは写真の撮影からコピーはもちろん、完全原稿の状態まで作り上げ、印刷会社に入稿するところまで私が自分一人で行っております。デザインのクオリティはともかく私の当社の商品に対する熱い思い、覚悟を商品のデザインを通して少しでも皆さんにお届けできれば嬉しい限りです。

生産者・地元農協と手を携えて

きたみあずき屋の立ち上げにおいてはJA

きたみらいさんに当初から多くのご協力を頂いております。小豆のサンプルから、畑の見学、また立ち上げ時には広報誌にも取り組みを大きく取り上げていただきました。その中でも大きかったのは生産者さんとの交流です。生産者さんの会、豆類振興会さんの役員会に呼んでいただき「きたみあずき屋」の取り組みについてのお話をさせていただく機会がありました。その後の懇親会にも参加させていただき、生産者の皆さんと一緒にお酒も飲ませていただきました。

生産者の皆さんは、自分たちが作った小豆が今までどこに流通し誰が使っていたかが全く見えなかったため、当社の取り組みを大変喜んでいただきました。また、多くの皆さんがこだわりを持って小豆を生産されていることがわかりました。私は大変嬉しくなり「皆さんにお願いします、良い小豆を作ってください。私たちは美味しいお菓子を作ります」とお伝えし、改めてこの「きたみあずき屋」プロジェクトを何としてでも成功させたいという強い願望を抱くようになりました。

6月より、5種類の新品でスタート

この度のきたみあずき屋ブランドは2015年の6月1日に新品5種類の商品販売開始することでスタートしました。

- 小麦粉よりも配合量では多く小豆を生地に練り込み、噛めば噛むほど小豆の風味を感じていただける「あずき屋クッキー」。
- 北見の姉妹都市高知産のゆずを餡に入れ

た「あずき屋ゆずろーる」。

- 一般的に粒餡が多いどらやきにあって、敢えて美味しいこし餡を使用した「あずき屋どらやき」。
- 金箔をあしらい80周年を祝した八角形型の「あずき屋ようかん」。
- 小豆かの子豆と宇治抹茶を使った「あずき屋ぱうんど」。

計5種類です。それぞれに特徴を持たせたラインナップで北見小豆の可能性を感じていただける商品構成となっております。商品開発は約1年に及び試作を繰り返しては失敗の連続ではありましたが、職人さんの持ち前の粘り強さで商品化することが出来ました。あずき屋ゆずろーるは昨年の秋に品名こそ違えど試験的に販売しておりましたが、他の4品はきたみあずき屋のために一から開発した完全オリジナル商品です。

きたみあずき屋にかける思い

小豆といえば誰もが思いつくのが十勝です。十勝産の小豆は大変素晴らしく収量はもとより品質においても誰もが認めるとこ



きたみあずき屋商品ラインナップ

ろであります。当社でも従来品は北海道産、主に十勝産の小豆を使用しております。

しかし、当社の地元北見にも実は質の高い小豆が生産され、さらに食べて美味しいお菓子があるということを知っていただきたいという思いがあります。当社では、きたみあずき屋ブランドを立ち上げることでオホーツク北見小豆の美味しさを伝えたい、北見小豆の可能性に挑戦したいと考えております。

おかげさまで発売以降多くの皆さんからご評価いただいております。まず、「北見で小豆が作られていることを初めて知った」、「北見の小豆ってこんなに美味しいんだ」、「小豆といえば十勝だけだ北見の小豆も負けていない」等々私たちにとっては嬉しい反応を多く頂いております。さらにはSNSのページも立ち上げ、JAきたみらいさんと情報をシェアしあったりすることでより多くの皆さんにアピールもしております。

また今後の展開については、地元のお客様に北見の小豆の美味しさを感じていただくことが全てのスタートであり、北見のお客様に多くご利用いただくことで少しずつ裾野を広げていきたいと考えております。

今現在、北見小豆の知名度は残念ながら低いといわざるを得ません。このことをチャンスと捉えるかピンチと捉えるか。当社ではこれを一つの大きな大きなチャンスと捉え、さらに大きな夢を描き、いずれは全国にも通用するようなブランドに育てたいと考えております。

最後に、当社は社是・企業理念を以下の通りと定めております。

『社 是』

「愛」

お菓子への愛

お客様への愛

共に働く仲間への愛

常に謙虚な心で仕事にあたり

お菓子を愛し、人を愛し、仕事を愛し、会社を愛し、国を愛する心を持つ

『企業理念』

「お菓子は四季を語り人の心を伝えます」

四季を通じて清月の美味しいお菓子を

召し上がっていただくことで

全社員の幸福を追求し、地域そして社会に貢献する

創業80年を迎えることができたのは、先述した通り、お客様のおかげであることはもちろんですが、長年当社を下支えしていただいた社員のおかげでもあります。当社の社是・企業理念は壮大な目標でもあり、私自身至らないところも多く、達成するにはまだ程遠い状況ではありますが、祖父、父から引き継いだ清月という屋号、そしてきたみあずき屋というブランドを継続し、私の代で創業100年を迎えることができるよう社員の協力も得ながら精進し頑張っ参りたいと考えております。