

豆菓子屋のおやじが 豆の本を書きました

福谷 正男

私ども豆福のこと

豆福の創業者で私の父、福谷正敏は大正3年愛知県海部郡蟹江町に生まれました。農家の9人兄弟の長男に生まれた父は手に職をつけようと、尋常小学校卒業後、名古屋の叔父さんの豆菓子屋で10年、丁稚奉公をして独立。昭和14年、東区杉野町で豆福を創業しました。創業時、豆福は製造卸だけでなく、店先で小売もしていました。私は昭和43年に豆福に入社し、父と一緒に働くようになりましたが、父はその頃のことを「小売をしていると、お客さんといういろいろ話が出来て、楽しかった。また時代が落ち着いたたら是非、小売もしてみたい」と、よく語っていました。この創業者の夢が今の豆福の製造小売の豆菓子専門店となって開花することになります。

創業まもなく太平洋戦争は戦況が激しくなり、父も軍需工場で働き、菓子屋どころではなくなりました。戦後の混乱が落ち着き始めた昭和24年、正敏は豆菓子の製造を再開しました。経済白書で「もはや戦後ではない」とうたわれたのが昭和31年。

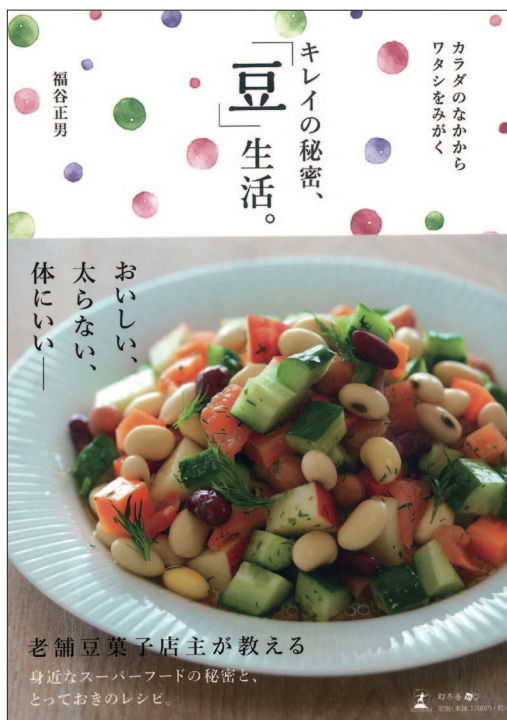
正敏も時代の変化を肌で感じ始めていました。そろそろ食うや食わずの時代も終わるだろう。生活が豊かになれば、どこにでもあるような菓子ではお客様にも満足していただけない。創意工夫の人、正敏の挑戦が始まりました。大豆もうまいが、ただの煎り豆ではあきられてしまう。正敏は「お客様がわざわざ買いに来て下さるような、うまいもんを作らなあかん」が口癖でした。正敏は当時は超高級品だった海苔に目をつけました。豆を海苔で巻いてみたらどうだろうと、試行錯誤を重ね、昭和32年、「山海豆」は世に出ました。

原料の大豆はあれこれ使ってみて北海道の袖振大豆に、海苔は九州有明海産に着きました。正敏は自分で豆やモロコを炊いたり、漬物を漬けたりする人でしたから、「山海豆」の調味は正敏の独壇場だったといえます。当時の取引先は地元名古屋の珍珠問屋でした。次第に注文は増え、増産しても追いつきません。類似品があちこちに出てくるものの、昆布と椎茸出汁のほんものの味の「山海豆」にはかなわず、ことごとく消滅していきました。

販路が次第に広がり、東京、大阪始め、



筆者



著書『キレイの秘密、「豆」生活。』

全国に「山海豆」が知られるようになりました。いつか時代は豊かになる。美味しい豆菓子を作ればきっと売れる、正敏の読みは当たりました。小売店舗のない工場だけの豆福に、クチコミでお客様が「山海豆を分けてもらえないか」と訪れるようになりました。正敏はそれがうれしくて、箱や包装紙、葉を用意して、「山海豆」を進物として販売するようになっています。いつまでもお客様が遠慮しながら買いに来られるのは申し訳ないと、やっと昭和56年、今の豆福本店の四分の一程の小売店を作りました。昭和59年に今の間口一杯の小売店舗が完成。店の一角に、いれたてのコーヒーを飲ませる喫茶「いっぷく庵」もオープン、お客様にくつろぎの場を提供しました。これはお客様からとても愛されましたが、残念ながら人出が足りず、今は「いっぷく庵」は営業をしていません。

正敏は平成7年12月31日正午、暮れの猫の手も借りたいような忙しさも一段落したのを見届けたかのように息をひきとり、豆一筋の81歳の生涯を終えました。その後、豆福は平成12年にJR名古屋タカシマヤ、13年には松坂屋名古屋店に出店、現在の名古屋市内3店舗体制が出来上がりました。平成28年、長男の勝史が代表取締役になり、私が取締役会長に就任、現在に至っています。

なぜ、豆菓子屋のおやじが豆の本を書いたのか？

平成21年、豆福は創業70年を迎え、お

お客様の長年のご愛顧に感謝をこめて記念商品を作り、記念の催しを開催しました。その一つにこの際、社史をまとめられてはと勧められました。早速に私も取材を始め、原稿を書き出しました。ところがこの話が頓挫。諦めかけていた平成28年9月、株式会社幻冬舎メディアコンサルティングから1通の手紙が届きました。読んでみると「2019年に貴社は80周年を迎える。弊社は『企業出版』というジャンルで周年誌を含め600社以上のブランディング書籍の制作をしている。時代や人、環境の変化に対応し、まもなく80周年の歴史を刻もうとされている貴社の道のりを、幻冬舎の編集・企画力を通じ1冊に取りまとめるお手伝いをさせていただけないか」という趣旨でした。

私はハガキ道の坂田道信先生に学んで、初めて名刺交換をした方、お世話になった方には1枚1枚、肉筆で複写ハガキを書くようにしています。ほとんどの人がメールや、パソコンで打った手紙を下さる時代に、その手紙が肉筆で書かれていたのに感心しました。早速、手紙をくれた女性社員に会ってみました。一通り話を聞いた後、「なぜ肉筆の手紙を下さったの？」というと、彼女は「うちの社長がああいう人ですから」との言葉。幻冬舎はミリオンセラーを連発する出版社とは聞いていましたが、その社長ってどんな人なんだろう？ 調べていくうちに、幻冬舎社長、見城徹氏のこんな言葉に出会いました。

「不特定多数の人が集まる場には興味が

ない。大物との交流、大きなビジネス…見城氏の始まりはいつも手紙だった。見城氏曰く『感想こそ、人間関係の最初の一步』。まだ25歳の新人編集者時代、雲の上の存在だった作家五木寛之氏の連載を獲得するため、作品の感想を手紙にして送った。新作が出たら5日以内に手紙を出すと決めると、連載小説から新聞の小さなエッセイ、対談など、あらゆる作品が出るたびに感想をしたためた。17通目でやっと五木氏から返事があり、25通目で念願叶って初対面を果たす。すぐに連載『燃える秋』が始まり、書籍化・映画化されて、大ベストセラーとなる。『幻冬舎』設立時には、社名の名付け親にもなり、同社で『大河の一滴』をはじめとする数多くのベストセラーを見城氏に委ねてきた。あとになって、五木氏が『あそこまで自分の作品を読み込み、ものを言ってくれる手紙はほかにない』と感じていたと聞いた」。

幻冬舎の提案を受け入れ、同社と具体的な打ち合わせが始まりました。既に私は豆の本のために書きだめしたものがありましたので、それを見せたところ、あっさり「これでは売れませんね」と却下されました。たしかに豆福の歴史、豆菓子由来、豆の健康価値、そんな内容の本、書店で誰が手にするでしょう。幻冬舎との何度もの打ち合わせで、本はこちらが書きたいことではなく、読者が求めているものを書く、読者層はどこに置くのか？ 食や美容、健康に関心を持つ女性、とりわけ豆福がもっと広げたい若い年代のお客様にウェイトを置

く、これなら私にも出来そう、美味しそう
と書いていただける豆料理のレシピと写真
をふんだんに入れた本にしようという方向
性が決まりました。見城社長も言っていま
した。「好きな人を動かしたいのなら、相
手をとことんイメージすべし」。

やっと念願の豆の本が出来た！

6月、本が届きました。書店にも並び、
販売が始まりました。地元の中日新聞にも
2回紹介いただきました。ただ、私には豆
福をよく知る方には、豆菓子屋のおやじが
書いた本がどうしてこんなに豆料理のレシ
ピばかりの本なの？ と思われる方もい
らっしゃるのではと思います、豆福本店で販売
する分や、私が直接手渡せる方には次の一
文を添えることにしました。

この本をお読み下さる方へ

～あとがきに書ききれなかったこと～

平素は豆福に格別のお引き立てを賜り、
誠に有難うございます。おかげ様を持ちま
して、豆の本をやっと出すことが出来まし
た。足かけ8年、私も72歳、何とか認知症
になる前に間に合いました。本を手にとさ
れた方が「豆菓子屋のおやじの本というのに、
豆料理のレシピばかりの本じゃないの」と
首をかしげるかとも思い、その言い訳を書
いてみました。

私は豆菓子屋の息子に生まれ、父も母も
工場に入って一日中働き詰めの、忙しい家
庭で育ちました。母が大豆で作った五目豆

が私は大好きで、五目豆さえあればご飯が
何杯でも食べられました。父は大豆をフラ
イパンで炒って、醤油豆をよく作りました。
熱いうちに醤油や砂糖の調味料にジュッと
漬け込むと、香ばしい味わい。日が経つに
つれ味が染み、柔らかくなりました。冬に
なると、鮎味噌。我が家では必ず大豆も一
緒に炊き込みました。大豆に鮎と味噌の旨
みが染みて、実にうまいものでした。母が
作るハウレンソウのおひたしは煎りたての
落花生をすり鉢ですって和えました。家内
はこの家に嫁いで初めてハウレンソウの
ピーナッツ和えを知ったと言います。

娘と息子が中学校へ行くと、弁当作りは
家内の仕事。家内はこんな思い出話を時々、
します。「夕方、二人が帰宅すると顔を見
合わせて『今日のお母さんの弁当にお豆が
入ってなかったね』と話しているの。今で
も覚えているわ。そんなに毎日意識してお
豆を入れたつもりはないけれど、他所のお
宅の弁当よりはお豆は入っていたみたい」。我が家の晩酌にも豆は欠かせません。春の
ソラマメから、今頃から枝豆が出始めると、
秋まで枝豆は途切れません。それくらい我
が家では皆、豆をよくいただき、おかげで
一家はみなキレイかどうかわかりません
が、元気に働いています。

豆福本店は戦後、今の西区新道に移転、
工場を設け、1981年に小売の店を作りま
した。この裏通りに、いかにお客様の足を
運んでいただくかが当初からの課題でし
た。そのためにはここにしかない製品作り
と豆の情報発信しかない。そんな時、豆の

応援団を自認する神戸在住の料理研究家、坂本廣子先生とのご縁から、豆を使った家庭料理教室を1990年に始めました。豆菓子の製造販売は私ども豆福の生業（なりわい）。豆をお客様の三度三度の食生活の中でどう取り入れていただくか、健やかで豊かな豆食生活の提案が豆福が豆福であるための活動です。豆菓子屋主催の料理教室は同業他社では例がなく、豆福の料理教室は手作り味噌教室となって、今年で28年目を迎えました。こうして今日までの豆福の歩みを振り返ると、豆菓子屋のおやじの本に沢山の豆料理のレシピが登場している訳をご理解いただけたでしょうか。家内がこの本を読んで言いました。「お父さん、これからは私たちがキレイで、健康でなくちゃいけないよ」。そうですね、紺屋の白袴（しろばかま）にならぬよう、せっせと豆を食べ、まめに暮らせますよう努めてまいります。

豆の本の反響

幸い、この本は発売以来、沢山の方から好意的な手紙やメールを次々にいただきました。名古屋大学経済学部の同期で、会計事務所長のGさんのメールです。

「昨日、ジュンク堂で貴殿が執筆された『キレイの秘密、「豆」生活。』の本を買って来て読みました。豆知識について詳しいだけでなく、貴殿の人柄が出ていると思いますが、文章に優しさが感じられました。また、大変きれいな写真が多く入っており

ましたので、読者にとって分かりやすくなっていると思われます。健康に関心のある人や料理に興味のある人にも受けると確信しております。さらに、豆福さんで、味噌作りの講習をしておられることも初めて知りました。我が家は農家でしたので、小さい頃、祖父が大豆やそら豆を栽培していました。冬になると祖父が趣味噌を作ったり、豆を煎っていたのを思い出しました。最近の加工豆はほとんどが外国産なのに、豆福さんでは国産の豆にこだわり、それを使用しておられることもよく分かりました。3年前、私もポルトガルへ旅行に行き、コインブラで金平糖を買いましたが、貴殿は菓子のルーツを求め、ポルトガルのメーカーへも行き、その製造方法を見てこられたとは、菓子の知識を追求しておられる強い姿勢であると理解しました」。

さらにうれしかったのは愛知県立旭丘高校の同期生のメーリングリストで豆の本の出版を知らせたところ、本を読んだIさんから届いたメールです。

「16期のIと申します。私は、あなたとは一度も同級生になったことはないと思います。メールをいただいて、すぐアマゾンに注文し、たった今届きました。私の夫は7年前に胃がんの手術をして胃がほとんどありませんが、豆類が大好きで、毎日食卓から欠かしたことがありません。お味噌汁や豆腐、枝豆、インゲン豆の繰り返しではなく、豆そのものを料理したいと思いつつ、アイデアもなく、つついマンネリになっていましたが、この本はかなり参考になり

そうで、頑張れそうです。(中略) 楽しい本をありがとうございます」。

豆の本が書けて良かった！

長年の願いが叶って、本が出来ました。豆福が応援している嘶家、桂文我師匠がご来店の折、本の話をしたら出版記念会をやりましょうということになりました。題して「出版記念～豆にちなんだ講演、落語、座談会～」。9月11日、名古屋クラウンホテルの120人入る会場を確保して、お客様、取引先、友人に声をかけました。蓋を開けてみると110人余りのご来場でほぼ満席。ホッとしました。私の挨拶の後、文我師匠の豆にちなんだ落語は「鹿政談」。ついで梅崎輝尚先生（三重大学大学院生物資源学科教授 NPO法人大豆100粒運動を支える会顧問）は宇宙を飛んだ大豆の話から身近な豆の話まで、わかりやすい話で、お隣の方は一言も聞きもらさぬよう必死にメモを取っておられました。3人の座談会も文我師匠が上手に取り持って下さり好評でした。生の落語は初めて聞いたけど、面白かったというお客様が結構いらっしゃって、落語ファンの底辺を広げるのにお役に立てたようです。お客様、取引先、小中学校、高校、大学の友人、知人、とりわけボケ防止に習っている社交ダンスの先生がお仲間と

ともに駆けつけて下さったのには感激しました。花束やお菓子、お酒をいただき、まるで生前葬みたいな出版記念会となりました。

アフリカ・ギニアの格言で「一人の老人が死ぬことは一つの図書館が燃えてなくなることと同じだ」という言葉を聞いたことがあります。私が本に書いたことはみな私の先輩たちが教えて下さった智恵と経験です。それを次の世代に伝えるのが私の仕事だと思います。そのためには本に書かないと伝えることは出来ません。私の豆の本を読んだ方が少しでも豆に関心を持ち、実際に豆を食べてみよう、食べ続けようという習慣を持って下さるよう願っています。幸い、最近豆やナッツの情報量が増えて、豆やナッツへの関心が高くなっています。でも、今まで料理研究家、学者、研究者が書いた豆についての類書はありましたが、豆菓子屋が書いた豆の本は初めてのことと思います。これも家業が豆菓子屋で、今でも豆菓子屋の仕事に関わっているおかげです。豆の食文化の発信をライフワークとして、これからも、メールマガジン「サンデー豆福おやじ」を始め、様々な機会に豆の食文化の発信を続けていきたいと思っています。