

朽木まるきゅう、 独立独歩の和菓子づくり

五木 のどか

火曜日の大福

「朽木まるきゅう」、その店の大福を初めて知ったのは、2017年2月のこと。京都市寺町三条近くの三条名店街商店街を通りかかり、素朴な大福がガラスケースに並ぶのを目にしたときでした。

ハンチング帽をかぶった、なんだか怖そうなおじさんが、大福を売っています。場外馬券売場で赤色エンピツを耳に、競馬新聞を手にしても似合いそうな…。そんな印象を抱きながら、何種類か並ぶ大福のうち、2種類だけを買いました。

常々綴る「豆なブログ (<http://mame-lab.jp/>)」に、「とち大福130円、黒米大福120円。こんなに美味しい大福なら、ケチな買い方をせず、もっとたくさん買えばよかった」と記しています。

黒米大福の中身は「ずんだ餡」、とち大福には大納言のあんこ、工夫がいっぱいの大福から、手づくりのおいしさが濃厚に伝わってきました。噛むほどに素材の味が広がるのです。その大福をまた食べたいと思う気持ちは、2年たった今も変わりません。

この2年で私はこの大福を、いったい何人に配ったことでしょうか。火曜日しか買えないおいしい大福を、皆さんに味わってほしいと思い、気がつけばカレンダーに赤丸を付け、楽しみにするようになりました。

商店街の旅行代理店が定休日の火曜だけ、シャッター前に滋賀や京都の生産者が農作物や加工品を並べて店開きされます。中でも、まるきゅうさんは私好みの豆や雑穀を使った商品をたくさん販売されています。

大福、おはぎ、お赤飯、みそ、おかき、豆菓子、もち米、乾燥青大豆など、三条に並ぶ商品は、おそらく全品制覇しました。その大半は、横井真一さんが自分の田畑で栽培した古代米やもち米、青大豆を使って作られたもの。食材の生産、加工品の製造、対面販売、すべてを一貫して手掛ける強さと、たくましさを感じました。

滋賀県高島市朽木へ

朽木まるきゅうがどこにあるのか、福岡県出身の私にはピンとこず、滋賀県から京都まで売りに来られているという程度の認識でした。そして、いつか朽木に行きたい



朽木まるきゅう代表、横井真一さん



京都三条の販売所にて

という気持ちを温めてきました。

店主は、横井真一さん。2018年4月に東本願寺^{きこくてい}枳殻邸で開催された「あずきフェスタ」では、朽木まるきゅうさんにもお声かけし、催事出店していただきました。まるきゅうの大福は老若男女に好評で、多くの人がおいしそうに頬張る表情を見てると、私もしあわせな気持ちになりました。

念願かなった2019年1月、みぞれ雪やあられ降る寒空の下、高島市を訪ねました。JRで安曇川駅へ。江若バスに乗り換え、



安曇川にかかる山神橋より山々を望む

朽木グランド前まで約2時間半の道のり。朽木に近づくにつれ、「まんが日本むかし話」の絵の中を行くような印象です。

「一級河川の安曇川は琵琶湖を満たし、その水を私たち京都市民もいただいている」と思うと、橋の上から見る凍えそうな川も、向こうに見えるお山も、神聖に映ります。朽木まるきゅうの上流に工場ではなく、朽木ゴルフ場は下流にあるため、農作物を栽培する田畑や、大福や赤飯作りには清らかな水が使われています。

盆地の京都よりもっと寒い、湿っぽい土地。取材を通して、横井さんが朽木の気候と環境下で穫れる作物に、どれほど思いを込めているか、ひしと伝わってきました。

仏事の赤飯と配達

朽木まるきゅうでは、主力商品の^{大福}に加え、赤飯も販売します。三条の売場で見たとき、「こんな色の濃い赤飯、淡くはんなりが好きな京都人に売れるんですか？」と訊いたことがあります。横井さんは「うちは小豆をたくさん使うから、煮汁をたっぷり使って、色の濃い赤飯を作ります。好

きな人は喜んでくださいますよ」と。

取材日のお赤飯は、やや落ち着きめ。「これは初七日用です。あまり赤いのはアカン思て」とのこと。仏事に赤飯を供す地域があるのは知っていましたが、現場は初めてです。葬儀～火葬のあと初七日も同日に行われ、そこに据えるお赤飯を蒸していると教えていただきました。

粒立ちのしっかりしたお赤飯。大納言がたっぷり入って、ふっくらとおいしそう。

通常はやわらかすぎて赤飯に向かない滋賀羽二重餅も、寒冷地の朽木で作るとギリギリ大丈夫とのこと。七分搗きで赤飯に用い、もち米の旨味と栄養を残します。「北海道のとよみ大納言を使っていますが、小豆も自家製を使いたいです。朽木では日照時間と温度が、小豆の生育に足りなくて育たない。今は北海道産を使っています」と。

横井さんは、後継者のいない農家から田畑を借りて、もち米や大豆、ヨモギなどを栽培して材料にします。仕入れが少ないから、280g入りの赤飯は380円で、とち大福は130円で、その他の大福とおはぎは120円で販売できるのだそう。

仏事の赤飯400gは520円。この地域に1軒だけだった和菓子屋さんが廃業され、赤飯を作ってもらう店が無くなり、代わりにと頼まれて赤飯作りが始まりました。

「昔から赤飯は好きじゃなかった。おいしくない赤飯、甘すぎる大福、砂糖くってだけの羊羹、…そんな自分の固定概念をくつがえすおいしいのを作ろうと、いろいろ研究しました」。蒸している間も手を止



ご近所から注文の赤飯を蒸す



くつき道の駅新本陣と、てんくう温泉に納入めず、何やかやと動きながら、3升のもち米と420gの大納言が蒸し上がりました。

親族が火葬場から戻るまで、あと2時間。急いで容器に詰めて冷まし、蓋をして仏事熨斗を巻きます。いつの間にか取材に訪れた私も手伝って、葬儀場へ配達に。

400gの赤飯46パックを納品し、それから地域の道の駅と、温泉施設にも納品です。人気の大福はどちらも完売し、お餅やかきもちと共に、空いているスペースに補充を済ませると、売場に挨拶して退散します。

「朽木で作って大阪や京都に売りに行くけど、自分が売りに来ない日も食べたいと思って朽木まで来てくださったとき、買えるところがないと、がっかりさせるでしょ

う。だから、道の駅と温泉に置かせてもらっています」。同じ並びに売られていたとち餅は、あんこが入らないお餅。横井さんは朽木の同業者とバッティングしないよう考えているのだと思いました。

近くに朽木スキー場とゴルフ場があって、温泉や道の駅は土日祝が大忙し。雪が降らねば客足は伸びません。住人にとっての悪天候が、村に潤いをもたらします。

ようやく大福取材の始まり

赤飯の納品前に、大福をパック詰めしてラベルやバーコードを貼るのは見たけれど…。約束の時間を2時間過ぎた頃、ようやく目的の取材が始まりました。

スタッフの休業日に合わせた張り付き取材、今日は大福のあんこを炊く日です。

週2回のペースで餡づくり。直径40cmの大鍋から22L入りの大鍋へ、計6鍋を操りながら、横井さんは餡を炊きます。

まるきゅうの大福のあんこ、大納言がびっしり。と思っていたら、大納言と小豆の混合で作っているとのこと。「大納言をできるだけ潰したくないから、餡になったとき、ボコボコして隙間ができないよう小豆で隙間を埋めています」と。

「それ、小倉あんの逆の発想みたいですね。正しい製餡知識はありませんが、かつて樹木希林さんの映画『あん』で観た作り方をしています」と私。独学であんこ作りを覚えた二人が、マニアックなあんこ話で盛り上がりました。

昨晩下茹でして砂糖も加え、寝かせてお



まるきゅうの餡は、すべて自家製

いた大納言+小豆の煮汁を切って、その煮汁を大鍋で煮詰めます。煮汁がカラメル色に変わる瞬間に火を止めて、少し冷ましたら茹で置いた豆を投入。粒をくずさないように、大きなヘラでやさしく丁寧に、鍋肌が見えるくらいの早さで混ぜていきます。

ああ、それにしても良い香り。あずき好きには、たまりません。あんこの香りの蒸気に包まれ、あんこサウナに入っている感じ。大鍋3つの若いあんこが、イキイキはつらつ美しい表情をかもします。

煮汁を切ったあんこ、煮詰めた汁をからめて煮上げたあんこ、それぞれ大さじ1杯ほど味見させていただきました。食感残しの薄甘い大納言から、少し酸味が残るホクホクのあんこへ。横井さんは「やや香ばしさのある餡が僕の好みです」と言われます。この餡が1日、2日たって安定したら、まるきゅうのとち大福、よもぎ大福の餡になるのですね！ おはぎのあんこも、この餡からできるのですね！

大福のこと、横井さんのこと

昭和45年、京都府長岡京市に生まれた

横井さんは、両親の帰郷に伴い6歳のとき朽木へ。父は左官業で、農業は家業ではありません。朽木に延々と広がる田畑や清流は、美しく清らかに横井少年の心身に沁み入り、自然と農業をやりたい気持ちが培われていったのです。

朽木で育ち、JAに就職。信用共済課で金融を3年間、ガス配送業に転職し、プロパンガスの配送やガス設備工事を18年。辞めてしばらく農業に従事しました。無農業を理想とするも、JAの農業法人から声がかかり、2年の約束で取締役を兼務しました。

地味な農作業も、トラクターやコンバインなどの機械操作も好きで、田畑で英気が養われると言います。勤めと並行し、最初に着手したのは米作りから。やがて、もち米も栽培するようになり、かきもちを作って売ったのが加工業の始まり。それから、おはぎを作り、大福にも手を広げました。

しかし、この大福がクセもの。すぐに固くなり、食感も失われ、思うようにいきません。だから、大福にのめり込みました。「どうしたら、うまくいく?」「何を使えば、おいしくなる?」、日々考え、改良を重ね、昨今の大福に行き着きました。結果、大福は加工品売上の7割を占める柱に。次いで餅、赤飯、かきもちが売れ筋です。

何を目指すのか?

小豆の煮汁のアク取りを手伝いながら、「横井さんは何を使命と感じますか?」と訊ねると、「そんな大それたことは考えて

いません。ただ、明日はあの売場に行くから、あのおばちゃんに来てくれるかもしれない。あのおばちゃんは、これが好きやから作って行こう。僕が考えるのはそれくらいです」と、素っ気なく。

「うまくできないことがあると燃えます。ちょっとした大工仕事で作業効率が良くなるのもうれしい。工場にある棚や収納場所などは、オリジナルが多いですよ」と、厨房流し下のシースルー扉や、出荷場のラベル貼り専用フックなど、自慢気に見せてくださいました。経営者というより、職人気質。工夫改善をするのが心地よく、人様に喜ばれることがうれしいのです。リクエストに応え、想像以上のおいしさを提供し、アッと驚いてもらうのが快感なのです。

「僕は餡も赤飯も、好きではなかった。一般人の味覚の域にいなかった自分が、人様においしいと認めてもらえ、繰り返し買いに来てくださることがうれしい」と。

37歳で独立し、自営業をスタートして11年目。従業員2人と両親の手も借りる小さな商いは、店舗すら持たず、催事販売と卸、通信販売で売上を伸ばしています。

京都市内に週1回、大阪へ月3~4回、ほかに京都タカシマヤの催事、各所から声が掛かる催事にも出店します。「そうやって1個120円、130円の大福を売り歩き、割に合うのですか?」という不躰な質問に、横井さんは「自作の食材だから、出せる価格です」と。よもぎ大福のよもぎは、19アールの畑2枚で栽培し、手摘みしたもの。企業研修の一貫で、畑作を手伝ってもらうこ

ともあります。黒米大福は、自家栽培の黒米の餅と青大豆を餡にするから割に合うのです。そうやって、朽木で収穫するものを製品化し、大阪や京都の人たちに、朽木への関心を持ってほしいと考えます。

「雪が積もったら都会の人は動けないと言う。だったら、雪のない近くまで僕が持って行くから、買いに来てください、の感覚です」。「待っていてお客さんが来ないのであれば、こっちから出向きますよ」、それが横井さんのスタンスです。

屋号に込める想い

屋号「まるきゅう」は、どういう意味ですか？ と訊ねると「朽木まるきゅうのロゴの上に、『心』の字を○で囲んだものを付けています。心をこめて和菓子を作るのが現状。将来的に商品と朽木の知名度が、納得いくところまで届いたら、○の中を『朽』に入れ替えます。そこから心新たに朽木を背負っていくと志を立て、今はその段階を目指しています」と、壮大な答え。

「使命感なんて大それたものは無い」と即答されたけど、屋号を付けた頃から既に、立派な使命を自らに課していたのです。

ただ今、48歳。横井さんの大福はこれからも、年々おいしくなっていくはずです。朽木を知らない人が、まるきゅうの大福や赤飯を買い続け、いずれ朽木は全国区になるかもしれません。

横井さんは遊休農地を活用し、新たな事業を興して地域に職を増やし、祭りや観光がもっと盛んになることを望んでいます。



無農薬の水田で除草作業をする横井さん

故郷を愛し、農作業に汗して、大福や赤飯を作り、土と水と空の間で風を感じる男は、困難を克服しながら、この先も農と食をおいしくすることに尽力するでしょう。

横井さんにはこれからも毎週、あの大福を売りに来てほしい。吹田で売って、三条には出していないという「鶏めし」も、一度は味わってみたい気がします。

おばちゃん達のヒーロー・横井さん、朽木の顔として末長く頑張ってください。

＊文中表記は、2019年1月現在の価格です。

■朽木まるきゅう

滋賀県高島市朽木市場333

TEL 080-8325-4571

■大阪府吹田駅前催事出店

年間スケジュールで月3回、9時～15時頃

■大阪府阪急北千里駅前ロータリー出店

年間スケジュールで月2回、9時～15時頃

■京都三条販売所

ほぼ、毎週火曜日 9時～午後売切終い

（出店予定は、「滋賀咲くブログ 朽木まるきゅう」「Fb 横井真一」で検索）