

能登大納言小豆など地元産の 食材を使って、能登の発展に寄与

森岡 晋也

加賀百万石の街として栄えてきた金沢。加賀藩の始祖で茶の湯を愛好した武将前田利家の時代から和菓子文化が発展してきた。市内には加賀藩が奨励した産業が今も根付いている。創業390年の老舗、加賀藩御用御菓子司の株式会社森八の森岡晋也さんに能登地域産の能登大納言小豆と和菓子作りについてお話を伺った。



森岡晋也さん

伝統を継承し、老舗ののれんを守る

株式会社森八は、江戸時代から続く老舗の和菓子店だ。金沢市内に本店のほか9店舗、県外は富山市内と東京方面にのみに出店している。東京には四谷店のほか都内と近郊のデパートに8店舗を展開している。「金沢の和菓子といえば森八」として広く知られており、高い人気を誇っている。

「うちは1625（寛永2）年に森八家の二代目、八左衛門が藩命によって菓子業を創業しました。それから加賀藩御用御菓子司として、加賀藩を治める前田家と共に歩んできました」と、株式会社森八の業務統括



森八本店の外観。金沢城址、兼六園近くにある

室長兼工場長をつとめる森岡晋也さんは話す。

金沢を代表する和菓子で、日本の三名菓のひとつ、森八の「長生殿」は、藩命により創製されたお菓子だ。江戸時代の茶人として知られる小堀遠州が命名し、揮毫した文字の木型を使い、作られてきた。当時の

天皇や徳川將軍家にも献上されてきたという、まさに由緒ある落雁で、現在も森八の主力商品となっている。その木型の数々は、本店2階にある金沢菓子木型美術館に展示されている。

石川県産の能登大納言小豆との出会い

森八は、和菓子のおいしさの決め手となる餡を自社工場で製造し、和菓子の種類に合わせて作り分けている。

森八が能登大納言小豆を使用し始めたきっかけは、20年ほど前にさかのぼる。能登半島の最先端に位置する珠洲市のJAが中心となって栽培を奨励し、「珠洲大納言」として普及をはかってきた。

「平成5年ごろだったでしょうか。石川県産の大納言小豆をなんとか普及させたいという県の要望に応える形で使い始めました。最初に使ったのは、『銀こはく』というお菓子です。その後、いろいろなお菓子に使いました。能登大納言小豆は、日本で一番高級といわれる丹波大納言の種苗をルーツにしているので、基本は似ていて、粒の大きい小豆です。能登で生産されたものは、色味が若干、赤味がかっています」

能登大納言小豆は、「赤いルビー」ともいわれるほど、美しい赤色をしている。2011年に能登半島に広がる「能登の里山里海」が国連世界農業機関（FAO）の世界農業遺産に認定され、能登地方が話題になったりしたこともあり、珠洲大納言は、能登大納言小豆と改称された。

「一時期、東京方面にも売り込みに行っ



能登大納言を初めて使った「銀こはく」（右）、現在は「金銀こはく」として売られている

ていたの、東京のパティシエや和菓子職人、製菓学校など製菓業界では味のよさが認められている、知名度の高い小豆です」

主に粒感の高いお菓子に使用

現在、森八の能登大納言小豆の消費量は年間で約10t程度。全体の年間収穫量の3割から4割を確保して使用しているという。

「能登大納言小豆は、粒の大きさが魅力です。また味や風味がよいので、粒感のあるお菓子に使います。炊き時間がかかりますし、蜜漬けでじっくり蜜を吸わせて浸透させる時間もかかります。粒を残すために割れないように火加減を見極めながら作業します。鹿の子豆にするときは見た目や食感が大事なので、熟練した技術も必要です」

森八の年間商品のなかでは、どら焼き「^{むこうやま}夢香山」に使われ、パッケージに能登大納言小豆と謳っている。水羊羹に入る鹿の子豆も能登大納言小豆だ。そのほか夏場の主力商品「^{とき}季すずやか」や「葛あんみつ」にも使われている。

「『能登の宝ゼリー』はうちでは比較的新

しい商品ですが、『赤崎いちご』『加賀棒茶ゼリー』に能登大納言小豆を使っています。特に『赤崎いちご』には、3Lサイズの能登大納言小豆を入れています。JAで選別するときに、2Lの中により大きい3Lサイズが混ざっていると聞いてから、選り分けてもらうようお願いし、3Lサイズを全量仕入れています」



粒感を残した餡が入った「夢香山」

地域の食材にこだわった菓子作り

『能登の宝ゼリー』の材料は厳選された宝達葛、赤崎いちご、加賀棒茶、牛乳、隠し味に使われている粗塩など、全てを能登産のものを使用している。能登産の宝ものがひとつのお菓子の中で食べられるので、この名称をつけたという。「できるだけ地域の素材からつくりたい」という森八の姿勢が徹底されている商品だ。



「葛あんみつ」の餡にも使われている

「発売当初は、ギフトの売り上げでも過去最高に匹敵する売り上げを記録しました。以来人気の商品です。地域の特徴を前面に出した商品というのは、全国のお客様にも好かれるのだなあと思いました。能登の恵みのありがたさを感じるようになりました」と森岡さんは笑う。『能登の宝ゼリー』は平成30年度『グッド石川ブランド製品』に認定されている。



能登の宝ゼリー。左の「赤崎いちご」には3Lサイズの能登大納言小豆が使われている

夏場は羊羹や饅頭などが売れず、夏の商品といえば水羊羹くらいで、和菓子屋は閑散期だったが、最近は葛やゼリーを使ったのどごしがよいお菓子を発売している。森八では、夏場もとてもよく商品が売れているという。

能登大納言小豆へのこだわり

能登大納言小豆の収穫は10月ごろから始まる。莢を手摘みで収穫する「さやぼり」と呼ばれる方法でいねいに収穫し、その後選別されて、新物として流通してくるのは、年明けくらいから。4月ごろまで順次選別されて流通している。

北海道産のような一般的な小豆は生産量が多いので、一年中新物が流通するのだが、能登大納言小豆の場合は地域限定で栽培しており、作付け面積も少ない。

「だいたい30tから40tが平均的な収穫量です。この数年で70t採れた年が1回ありましたが、8tの年もありました。10年のうちにこんなに収穫量に幅がある作物は、ちょっと使いにくい原料ではあります」と森岡さん。

「粒餡で使うお菓子には、本当は能登大納言小豆がよいのですが、全部のお菓子に使用してしまうと、現状では量が足りなくなってしまう。もっと仕入れて使いたいというのが本音です。まだ切り替えられていない商品もあります。毎年春先には全部出払ってしまい、夏場には新物はないので、次の年を待つしかないという状態です」

能登大納言小豆がない時期は、北海道産の大納言小豆を使う。漉し餡はほぼ北海道産だが、一部能登大納言の規格外のものを分けてもらって漉し餡にしている。

望むのは供給量の安定

能登大納言小豆の収穫量が増えないことには、いろいろな理由があるようだ。

「天候の影響や病害虫の被害を受けやすい作物なので、収穫量がなかなか安定しないようです。農家さんにとっては、収入源として不安定さがあります。いかに栽培面積を増やすか各JAさんも苦労されていますけど、やはり儲からなければ作付け面積を増やさないでしょう」

国の補助金がある大豆の方が農家にとっては栽培しやすいということもあるようだ。

「JAさんには『今年の収穫はどうですか?』と度々問い合わせています。昨夏は雨が少なかったので、収穫量が少し落ち込んだようで、うちの今年分の割り当ても少し減りました。そういう年に備えて、できるだけ備蓄しておくようにしています。これから安定して生産量が増えればいいのですが、その道筋があまり見えていないですね。価格的には結構安定していますが、収穫量が安定していないのが悩みです」

森八ではデパート関係の得意先が多いため、半年先を見越した商品のラインアップが必要なのだ。予定していた量を使えなくなった場合、パッケージも変更する必要に迫られることになる。

「なかなか途中で変更がきかないですから、十分な在庫を確保しながら販売しているので、今のところ新しい商品には手が付けられないような状態です」

能登の食材を使用することへの注目度

「能登」というワードの知名度は、ここ10年で広まってきたように感じる、と森

岡さん。食材への感度が高く、こだわりがある人、敏感なお客様たちには能登大納言小豆を使っていることに対する評判がよいらしい。

「取引先であるデパート関係の人たちは貴重なもので、味がいいことも知っていますから、できるだけ使ってほしいという要望があります」

森岡さんは、生産現場にも度々足を運ぶ。

「東京のデパートのバイヤーさんなどからは、地域の原料の生産現場を見たいという希望が多く寄せられるので、一緒に生産地に行く頻度が増えています」

能登大納言小豆以外にも、森八では加賀米、キウイ、ブルーベリーや栗など、材料にはできる限り地域産のものを使っている。地域産への関心度はとても高まっているので、逆に生産者の人たちへの発信もする。

「一昨年でしたか、能登大納言小豆の生産者さんたちの協議会ができて、発足の会に呼んでいただきました。うちを含めて加工品がどういうふう to 消費者に届けられているかをお伝えしました」

外国人観光客増に向けて多言語の対応

北陸新幹線が開通して5年を迎えた。初年度は多くの観光客が金沢に押し寄せ、2年目以降は少し下がったが、それ以降横ばいとなっているようだ。

「最近ではアジアだけでなく欧米からの観光客も増えています。外国人観光客に人気なのは、喫茶で提供している抹茶と生菓子

のセットです。抹茶は海外で人気が高まっているのを感じます。外国人の方が箱に詰めたお菓子をお土産として購入されることはありませんね。みなさん、ひとつふたつバラで購入されます」

その消費行動の違いは、お土産文化や豆を食事で食べる欧米の食文化との違いにあるらしい。森八では、観光客の増加に対応するためにホームページに英語サイトを開設。喫茶のメニューやパンフレットを英語、韓国語、北京語、台湾語の5か国語対応にした。そのほかキャッシュレス対応の体制も整えた。

バスツアーでささっと観光地を見て歩くのは、アジア人が多く、2～3週間ゆっくり滞在する欧米人は、アクティビティを好む。欧米人は「落雁の手作り体験」などにもやってくる。

「英語対応ではないので身振り手振りで教えていますが、体験をととても楽しんでくださっています」

金沢に根付く伝統の和菓子文化

金沢では、加賀藩の時代から茶の湯と共に和菓子文化が栄えてきた。

「お祝い事や贈り物に使われるのは、和菓子です。市内にデパートは2軒ありますが、お菓子売り場では和菓子コーナーのスペースが広く取られています」

駅ビルやひがし茶屋街など市内の観光地にも店舗があるが、本店とデパートでは、地元のお客様が圧倒的に多いという。

「金沢では、家庭に常に和菓子を買って置

きしています。来客には必ずお茶と一緒に和菓子が出されます。その場でいただかない場合は、持ち帰るのが礼儀とされています。持ち帰り用の袋も常に用意されているんですよ」

和菓子は生活の中でなくてはならないものとなっている。しかし最近、一般的にはお中元、お歳暮など季節の挨拶の習慣も減っている。

「季節に限らず、パーソナルギフトを好きなタイミングで送るという流れが出ていますので、これからはギフト需要の取り組みをしていかないと、厳しくなると思います。世の中売れているものは売れているので、仕掛けが大事だと思っています」

森八がこれから目指すところ

小豆は、加賀藩を治めた前田家が兵庫県のほうから持ってきたといわれている。またお菓子の材料として使っている米飴や葛も、金沢で長く作られている。

「うちは現在唯一残っている加賀藩御用御菓子司なので、前田家が残してくれた地域のものを使うことで、地域の役に立っていきたいと考えています。お客様には伝統商品の製法や原料を変えずに守っているも



森八本店の店内。贈答用の和菓子から気軽に食べられるものまで、数多くの商品が販売されている

のにも価値を見出していきたいですね」

森八は東京方面にも進出はしているが、やはり地元のウエイトが高いという。

「金沢の地域なくしては、うちの発展はありません。ここ12年くらい石川県は人口が減り続けています。人が減れば、おのずと消費も小さくなります。当然お菓子の消費量が減っていきますから、それはなんとか食い止めたいです。今後、地元金沢と石川県の経済状況が上向きになることを願っています」と森岡さん。

歴史と伝統を守りながら地域の振興のために貢献していきたい。森八は常に先を見据えている。