

創業140余年の老舗穀物商「森光商店」と 「穀物屋 森光商店」、「高砂屋」

五木 のどか

鳥栖の森光商店へ

佐賀県鳥栖市、商工団地の一角に「株式会社 森光商店」の白い事務所と、大きな工場、倉庫がある。

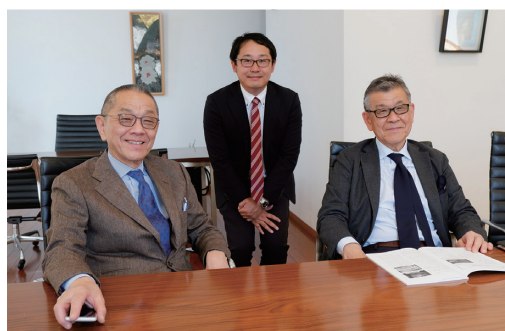
1877年（明10）に福岡県浮羽郡川会村、現在の福岡県久留米市に、創業者の名を冠した「米穀問屋 森光惣七商店」を創業。2代目の時次郎さんにより、1954年（昭29）株式会社 森光商店が設立され、3代目を幸男さんに引き継ぎ、1984年（昭59）鳥栖市へ移転した。現在は米穀事業、豆を含む食料事業、ペットライフ事業を営む。

4代目の森光栄一社長とご縁をいただいたのは、15～16年前のこと。「穀物屋 森光商店」を通じて、ご縁は今も続いている。

鳥栖の会社に伺うのは2回目で、11年ぶりのこと。栄一社長、茂敏専務、吉野正彦主任さんが迎えてくださった。

森光商店で豆の選別と個包装を見る

インタビューのあと、社屋に併設する豆の選別工場を見せていただく。マスクと不織布の帽子を着用し、工場内に入った。



森光栄一社長、吉野正彦主任、森光茂敏専務

豆の選別は機械選別と、人の目で選り分ける手選別がある。例えば30kgの大豆を機械に通すと2分で済むが、手選別を足すと、「ベテランのスタッフで、1時間ほどかかります」とのこと。

粒揃いで色鮮やかな豆が、150gや300g入りで並ぶ穀物屋 森光商店の豆も、ここで選り分け、個包装する。手選別で効率よく仕事をするため、機械メーカーに幾多の要望を伝え、独自開発した機械設備が、豆の工場に並んでいた。

特別に選別の様子を見せてくださった。ローラーを流れる速度は、500g／分になる計算だ。モタモタしていたら見落としてしまう。赤い粒ツブが転がり続けるのを見ていたら、酔いそうな気がした。規格外をピンとはじく感覚は、正に職人仕事だ。

隣の部屋には個包装した端数の豆が、容器にズラリと並んでいた。ペルー産黒目豆、タイ産ムングダル、中国産青海そら豆皮むき・皮付、佐賀県産大豆フクユタカ、北海道産大豆トヨムスメ、北海道産雪手亡、大粒小豆豊祝、しゅまり、きたのおとめ、きたろまん、名札を読みながらクラクラした。秘伝豆に、黒平豆に、大福豆、中長うずら、豆問屋の倉庫のなんと魅惑的なことか。

片隅に積み上げられた30kgの茶色い紙袋。「レンズ豆 手選品 済」の文字に、ハッとした。「あの平べったい小さな粒まで、手選別で選り分けておられるとは…参りました」と、立ち止まった。

森光商店で選別、個包装された豆は、穀物屋 森光商店と卸で消費者の手元に届く。系列会社「株式会社 高砂屋」の豆菓子に使うそら豆も、ここですべて調えられる。

森光家の家訓

「人を泣かすな」「朝日より夕日を拝め」、これは森光家の2代目で、株式会社森光商店 初代社長を務めた時次郎さんの教え。今も大切に受け継がれている。

「人を泣かせるような商売をするな」「夕日が沈むから朝日が昇るように、多くの人のお陰で森光商店の発展がある。お世話になった人を大切に」などの解説を読むほど、経営者への戒めの言葉に思えた。時次郎さんの言葉を、経営陣はずっと丹心に据え、社員に伝え続けてきたことで、家訓は社訓に昇華し、社内外の「人」を尊重し、共存共栄を重んじる社風が確立したのだ。



小豆の手選別

3代目の幸男社長の時代は「純利益の半分を社員教育に使っていた」という森光社長の言葉にも驚かされた。現在もこの考えは受け継がれ、「社員こそが、会社の資産です」と、社長は笑っておられた。

豆菓子の「高砂屋」継承が転機に

高砂屋は、佐賀県三養基郡で営まれてきた豆菓子の店を、森光商店が1986年（昭和61）に事業継承した。「これが良い刺激になりました。付加価値のある物づくりとはどういうことか、購入者の視点に立って考える姿勢が身につき、たいへん勉強になりました。メーカーとしての原料に対する考え方がわかったことは、森光商店が変わるキッカケになりました。エンドユーザーが何を求めているか考えることは、森光商店の商品開発につながり、食品事業部の調達力を高めました」と専務の言葉。

海外に出向き、自分たちの目で確かめた材料を、自社工場で加工する高砂屋の豆菓子。中国の青海というチベットに近い高山で栽培されるそら豆を、乾燥状態で輸入する。同じ敷地内にある高砂屋専用の工場で、乾燥そら豆の水浸け、フライ、りんかけ、

袋詰めまで一連の作業を行う。

昨夏、穀物屋の5代目店長から、高砂屋に出向した営業担当の吉野主任は「専務と一緒にそら豆の産地を訪ね、青海の自然豊かで澄んだ青空を実感しました。おかげで、お得意先様に自信を持って材料の話をしています。森光商店の社外研修のおかげで、中国やアメリカなどへ勉強に行かせてもらいました」と、ニコリ。

東京や京都、熊本など、新任挨拶で忙しく飛び回り、傍らその土地の食文化を体験する吉野主任。森光社長から聞いた「交通費と勉強のための飲食代は、惜しみなく使うように言っています」という話を思い出した。何と、うらやましい会社だろう！

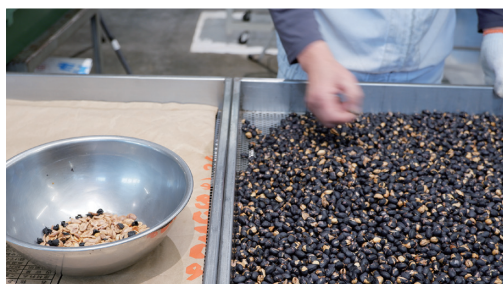
高砂屋の豆菓子

高砂屋は、小売りと卸の両方を行う。小売りは、鳥栖工場で製造したものを久留米市城南町の高砂屋店頭で販売する。

和モダンな店構えの明るい店舗には、そら豆、アーモンド、落花生、大豆、ピスタチオ、甘納豆を用いた豆菓子が、季節替わりで常時20数種類並ぶ。

私の好みは「粉ふき黒糖そら豆」「ハーブそら豆・オレガノ」「焦がし黒糖アーモンド」など、ロングセラーと新商品が入り混じる。軽い食感と噛みごたえ、素材の美味しさがクセになり、気がつけば1袋を完食してしまうことも。

店にはリピーターが多く、大半は女性客か、夫婦連れが訪れる。自宅用に2～3袋を、ギフト用には4～8品の箱入りがよく売れ



高砂屋の豆菓子製造



久留米市にある高砂屋



高砂屋の豆菓子

る。平均客単価は1,300～1,400円ほど。

卸は観光地のみやげ物店や、高級食品店などを対象に、時にはPB商品も作る。

穀物屋 森光商店 & CAFE

2006年(平18)高砂屋と時を同じくして、JR久留米駅近くの久留米倉庫跡地に、共に店をオープンした穀物屋 森光商店。

ここでは豆、雑穀、米、粉類を扱う。食材販売と軽食のテイクアウト、ひよこ豆カレーなどのイートインからスタートして、14年を経過した。

店頭には、乾物の豆と雑穀が、入って直ぐの棚にずらりと並び、奥に米や小麦粉などの棚が設置されている。その回りにカフェ・スペースと、テイクアウト、キッチン、レジスペースがある。4人掛けのテーブル席が3卓、窓辺のカウンターに8席。常時、3～4人のスタッフで回す。

久留米、鳥栖、福岡などから料理好き、豆好き、穀物好きな女性が訪れる。カフェで食事して、テイクアウトのデリカや、自分で作るための材料を買う方が主流だ。商品をゆっくりと吟味し、専門性の高い食材を買い求める。

店内商品を活用したランチセットなど、カフェメニューが売上を牽引する。「蒸し豆ミックスと豆腐のキッシュ」、「デミグラス煮込みハンバーグ／二十八穀米入り」、「かぼちゃと鶏肉の玄米リゾット」など、2ヵ月ごとに変わるランチメニューにファンが多い。カフェの客単価は1,100円、物販を合わせると2,000円ほどになる。

森光商店から新発売する商品を真っ先に店頭で並べる穀物屋。お客さまの声は、食料事業部や米穀事業部にフィードバックされ、新たな商品開発につながる。

店舗を統括する森光茂敏専務の言葉。「働く女性が増えたことで、いかに手をかけずに作れるか、全く作らないではなく、素早く美味しく出来上がる半加工品が喜ばれます。と同時に、テイクアウトやカフェ消費も伸びています。手間をかけて作る商品が喜ばれますね」と。

昨今、無洗米の売上が大幅に伸び、「冷



穀物屋 森光商店



2020年3～4月のランチプレート

めてもおいしい雑穀ごはん」、「といだお米に入れて簡単炊飯 押し麦にしたもち麦」など、穀物を主体にした新商品が店頭に続々登場する。

ニュースレター「おいしい週末」

穀物屋では2ヵ月に1回、ニュースレター「おいしい週末」を発行し、お客さまに送付してきた。ふだん、忙しくされる方たちの「週末くらいは、ゆっくりと手間をかけた料理を作って楽しみたい」という気持ちを応援し、来店を促すのが発行の主旨。

カフェで提供する限定メニューのレシピや、新商品のお知らせ情報と共に、甘味の作り方や、豆の使い方なども紹介する。

ニュースレター掲載のメインレシピを穀物屋カフェで提供することで、ひと手間かけて作る料理の出来上りを確認でき、料理



ニュースレター運動の豆コーナー

好きな方たちを後押ししている。

メイン料理、旬レシピ共に、歴代店長がレシピを考案し、料理を作り、写真を撮る。ニュースレター制作にも手間を惜しまないことで、「お客さまに伝えることの大切さとポイントを実感する」と聞く。

2008年2月に創刊し、2017年12月発行のvol.34より「食材研究」と題して、毎号ひとつの豆に絞って、使い方や料理イメージを掲載する。これまでに、ひよこ豆、手亡豆、レンズ豆、金時豆、赤えんどう、とら豆、あずき、紫花豆、レッドキドニー、緑豆、紅しぼり、青えんどう、黒大豆、うずら豆、秘伝豆を掲載してきた。店内には「おいしい週末の豆コーナー」を特設し、豆好きな消費者の関心を集めている。

良品を選別し、少量販売

穀物屋の松雪麻里店長に、お話を聞いた。「森光商店に総合職で入社すると、配属から3年毎に異動があります。私はペット事業部の販促課、仕入課を経て、穀物屋に異動しました。商品知識や調理経験に乏しく戸惑いもありましたが、消費者と直接お話ができるのはここだけです。貴重な経験と

受け止め、精一杯やっています」。

「カフェは40～60代女性と、お一人様利用が多く、のんびり過ごされます」。

「豆の売上は伸びています。ほかでも売っているけど、ここの豆は質が良い。粒がキレイなのが多く、美味しい。と言ってくれる方もおられ、自信が持てます」。

1回で使い切る150gパックで販売するため、お一人で何種類か買って行かれます。年に1、2回訪れて、300g入りの袋をまとめ買いしてくださる方や、小豆や大豆を、料理に合わせて何種類か選ばれる方もおられます。一番の売れ筋は、ひよこ豆です。

残念なことに、豆を使う若い人が少ないです。40～50代はカフェ利用、豆を購入されるのは、60～70代女性が主です」。

豆がキレイなのは、森光商店の仕入れと選別が優れているからで、秘伝豆を見ても他から入手するより緑色が濃い。150g入りを何と割高な…と思ったこともあるが、それも時代の傾向なのだ。

さておき、60～70代が豆需要のメインターゲットとは困ったことだ。私が豆料理の振る舞いをする際も、20代、30代より、60代女性のほうが、熱心に使い方を聞いてくださったのが思い当たる。若い世代に、乾燥豆の使い方を伝えることをせねば、未来はないと感じた。

豆好きを増やしたい

「最近の人は、腹が立つほど作らない。その反面、穀物屋カフェは手間を惜しまず、一から手づくりしていることが支持されて



松雪麻里店長（右）

いる。豆や穀物を食べたい気持ちはあるが、使うのに時間がかかると面倒がられる。

ビジネスだけを考え、カフェに一本化するのではなく、穀物を生業としてきた会社として、穀物の使い方を世の中に広めていきたい」と、専務は言われていた。

オープン直後から穀物屋を知る者として、また、日頃から豆好きを増やしたいと活動する者として、森光専務や松雪店長の話が沁みてきた。

他の媒体でも書いたり話したりしてきたことだが、いまの豆好きな私があるのは穀物屋 森光商店の存在があったからだ。

あの棚にズラリと並ぶ豆を片っ端から調理して、歴代店長に習い、知らない豆を無くしたいと全豆制覇に努めてきた。穀物屋レシピが自由にプリントアウトできるパソコンは、たまため箱のようであり、次に作る料理をイメージさせてくれた。穀物屋は私にとって、豆のふるさとなのだ。

「朝日より夕日を拝め」

昨今の新型コロナウイルス感染症の痛手は、悲しいかな、こちらにも及んでいる。高砂屋の卸は、みやげ物店からのオーダー



便利食材と豆や餡が並ぶ

が減少し、小売りは営業時間を短縮。

原稿を書いている2020年4月上旬、穀物屋の売上頭であるカフェでのイートインが休止した。緊急事態宣言が出た福岡県で営業が困難になっている現状は否めない。

この国難が1日も早く終息し、平和な日常が戻ることを願う。カフェでのんびり時を過ごし、家で豆を戻して茹で、料理を楽しむ。豆のある暮らしはある意味、平和の象徴かもしれない。

米と豆と穀物、日本人の暮らしが変わっても無くならない、無くしてはならない食べ物を、森光商店は140年以上商ってきた。夕日に手を合わせ、歴史はこれからも続いていく。

■森光商店

佐賀県鳥栖市藤木町字若桜9-7

TEL 0942-85-1125(代)

■穀物屋 森光商店

福岡県久留米市城南町5-30

TEL 0942-36-5928 月曜定休

■高砂屋

福岡県久留米市城南町5-30

TEL 0942-32-6341 月曜定休