

長岡赤飯と、 江口だんご本店・撰田屋店へ

豆・豆料理探検家 五木 のどか

● 2022年7月、撰田屋に『江口だんご』がOPEN ●

新潟県長岡市に、明治35年創業の『江口だんご』という店がある。日本三大河川の一つでもある信濃川（ほかには利根川と石狩川）の中州に、初代 江口駒吉さんが茶店を構え、旅人や行商人にだんごや煮しめなどを販売した記録が残る。昭和の中頃、三代 賢司さんが和菓子修業後に本格的な菓子店営業と、だんごや大福の製造販売に取り組み、店舗を増やしていった。

現在は四代 江口太郎社長が、だんごを始めとする朝生菓子を中心に、焼菓子や創作だんご菓子、炊飯用穀類などを開発し、長岡の食文化とともに地元～全国に広めている。

7月22日、長岡市撰田屋地区に『江口だんご撰田屋店』がオープンした。そのプレオープンに、江口社長を訪ねた。

当初、店の名前と勘違いしていた「撰田屋」は、長岡駅から車で10分ほどのところにある醸造業が盛んなエリア。江戸時代には天領として保護されたこの地区は、戊辰戦争や長岡空襲の戦火を免れ、現在も6つの酒蔵と味噌蔵・醤油蔵が残る。薬味酒『機那サフラン酒』で名を博す美しい鍔絵をほどこした『旧機那サフラン酒本舗』の土蔵や歴史的建造物が隣り合わせ、風情ある町並みを醸す。

老舗『越のむらさき』に隣接し、宮内1丁目バス停前に位置する『江口だんご撰田屋店』。『越のむらさき』創業者が住まわれた700坪からなる敷地を活用して築かれた、和風建築と日本庭園が見事な店舗である。

蒸し暑い真夏の日中でも、涼やかな風が吹き抜ける印象の店。窓辺に設けられた喫茶席は、カップルや観光客に人気のスポットとなる気配を感じた。

ご馳走になった撰田屋店のあんみつは個性的だった。濃厚な天草の味がするコシのある寒天は、京のゆるゆる寒天に慣れ親しんだ私の口に新鮮だった。北海道産小豆で作った粒餡と赤えんどう、栗甘露煮、白玉、さくらんぼに黒蜜をかけていただく。天草の味とあんこが冷たいお茶に誘われ、心地よく喉の奥に滑り込む。「これが長岡のあんみつなんだ」とインプットされた。い

や、正しくは「江口だんご撰田屋店のあんみつ」なのだと思う。

江口だんご新店は、時を待たずして“撰田屋の玄関口”となり、長岡内外から多くの人々を招くことだろう。



7月22日にオープンした『江口だんご撰田屋店』店内



撰田屋店で味わえる あんみつ。天草香る寒天が印象的(写真提供：江口だんご)

●長岡赤飯で、長岡を知る

長岡のことは微かに知っていたが、初めて意識したのはメルマガに長岡赤飯について書いたことによる。赤飯運動実行委員会の事務局を務めていた頃、「参考のために」と、長岡生まれの叔母が郷里の伝手を頼って送ってくれたのが「江口だんご 長岡赤飯」だった。

ささげや小豆ではなく金時豆が入るお赤飯は、米どころ新潟のもち米と地酒、地元の醤油で作られたお赤飯。冷凍された長岡赤飯をレンジアップしてふっくら温めているうちから、何とも言えない甘醤油の香りに包まれた。

人生初の長岡赤飯は日本人好みの味に調えられた「豆入りおこわ」の印象を受けた。「醤油味に白ゴマ・もちもち」はあまりにも美味しくて、3箱入りは一瞬だった。長岡＝長岡赤飯、長岡＝江口だんご。福岡出身の私にとって、花火よりも枝豆よりも先に、長岡赤飯がインプットされた。

●「第3回 世界えだまめ早食い選手権」にて江口社長と出逢う

2018年7月、豆類時報 No.92 取材で長岡を初訪問した。枝豆作付面積日本一を誇る新潟県で開催される「世界えだまめ早食い選手権」に出場し、体験取材に挑んだ。

選手権は想像通り予選落ちし、おかげで会場内を見て回る時間をたくさん

取ることができた。前日訪ねた『江口だんご坂之上店』で、選手権会場に催事出店で社長も入るといった情報を得ていた。広い選手権会場内、たくさんの枝豆関連商品が売られる中、江口だんごでは「ずんだ餡入り笹もち」に手を伸ばした。選手権終了後、片づけをされる江口社長に話し掛けると、「本店で味わう蒸かしたての長岡赤飯は美味しいですよ～」と目を細められた。

“蒸かしたて”の響きに導かれ、翌日は枝豆施設取材後にダッシュで本店を訪問した。江口だんご本店に広がる懐かしい古民家造りの和やかな敷地内。蒸かしたての長岡赤飯は、様々な想いから泣きたくなるほど美味しかった。

和菓子職人の白い上っ張り帽子を着けた江口社長は、和菓子づくり体験の講師をしながら、合間を縫って本店内を案内してくださった。土間を歩いて店舗に入り、窓の向こうに広がる鮮やかな緑色と枝垂れの一本桜が目に残り付いた。4年前の夏、生ピアノの演奏がやわらかに耳に残った。



古きよき雪国の伝統を繋ぐ『江口だんご本店』



四代 江口太郎社長

● 4年ぶりの『江口だんご本店』訪問

摂田屋店プレオープンの翌日、江口だんご本店を再訪。4年ぶりに訪れた本店は、4年ぶりとは思えないほど記憶どおりの佇まいで迎えてくれた。

バス通り、国道8号線から見える長屋門と奥にのぞく1,500坪の古民家造り。里山と川、田園風景が借景となって、その一帯はまるで日本の民話に登場する理想郷を絵に描いたような景観が広がる。駐車場入口に建てられた大きなだんごオブジェの看板が、たくさんの車が行き交う道路沿いにシンボリックに目に入る。樹齢240年のもちの木に迎えられ暖簾をくぐると、不思議と「また、ここに帰って来た」感覚になった。

取材は菓子作り体験の場である『餅土間』で受けていただいた。体験は現在コロナ禍で休止中と聞く。その部屋も新潟の雪国建築を移築した建物だ。

お願いしていた長岡赤飯が、湯気の上がる大きな蒸籠で持ち込まれ、その中に甘醤油とお酒ともち米の香りが漂った。喫茶部長の山内さんが蓋を取ると、ほわほわ〜と湯気が立ち上った。醤油色のもち米に、赤みを残す大粒の金時豆（北海道産大正金時）が、そこ此処に顔をのぞかせる。もっちもち、ふっくら、ふわ〜、「これが本場長岡・江口だんご本店 蒸したての長岡赤飯だ」と思いながら、無言で味わった。山菜や煮物、お漬物、味噌汁、栃尾の油揚げなど添えていただいた、特別仕立てのお昼ごはん。

口の中に入り混じる甘い醤油味の新潟県産もち米のおこわと、金時豆のデンプン質を咀嚼しながら、舌と歯と顎と鼻腔と喉と視覚と… 持ち得る味覚センサーを総動員して、念願の長岡赤飯を味わった。ここまで来て、この景色の中でなければ味わえない極上の味、江口社長、ご馳走様でした。



山内喫茶部長が直々に、蒸かしたての長岡赤飯をよそってください



江口だんご 長岡赤飯

●長岡の気候風土が育てた雪国建築～古民家造り

本店が醸す「ようこそ」「お帰りなさい」の雰囲気、それは江口社長と先代の、親子二代の強い想いから生まれた。

江口社長がまだ家業に入る前に、大分県別府市で菓子修業に専心していた頃に、修業先の方に連れて行ってもらった湯布院の古民家茶寮『山莊無量塔』。ふるえる程の感動とインスピレーションが降ってきたと言う。

オーナーの藤林晃司氏（1953-2010）との出会いは『江口だんご』の進むべき未来に、大きな影響を及ぼした。藤林氏と親子二代で交流を深めていく

中で、無量塔が醸し出す重厚感と温もりあふれる建物は、地元 新潟県から移築したものと知る。昭和～平成時代は、雪深い新潟県ならではの、どっしりとした梁を通す日本家屋が探せばまだ残っていた。

江口親子は、古民家再生で新潟から各地に移築される雪国建築を、自分たちの故郷にこそ残すべきと決意した。江口社長は「実現するまで妄想する時間が長かったから、細部までより具体的な青写真を描きました」と話す。

先代は現社長に社長職を渡すまでの間に、2棟の古民家を買付け、保管し続けた。二人は14～15年の歳月をかけて、長岡市宮本東方町に『江口だんご本店』を開店させた。23歳で無量塔と藤林氏に心酔した青年は、夢を実現するとき37歳になっていた。

与板藩（長岡藩の支藩）の家老職の屋敷は、本店の中心部・吹抜けの和菓子商い処となり、豪雪地帯 十日町農家家屋の大きな梁は甘味処に転用した。

商い処の左手ガラス張り空間では、作務衣に三角巾を着けた女性たちが手際よく笹だんごを包んでいる。粒あん入りのヨモギだんごを4枚の笹の葉で巻き、スゲで模様を描くように結び連ねる実演の様子は、本店の印象的な眺めの一つとなっている。

正面のガラスケース、手前の商品台、窓辺の配達先記入スペース… 無数に並ぶ商品が生き生きと見えるのは、いくつもの新潟の四季と共に生き永らえた建物の息吹が宿っているからだと感じた。

現在地への本店出店のタイミングで復活させた餅米、里宮大正餅の「むかしぼたもち」、串に刺した4個のだんごを、こし餡・抹茶餡・ごま・みたらし・海苔で包む「五色だんご」、どちらも日持ち1日なのが残念でもあり、速攻食べたくもあり… 店員さんに注文して包んでくださる待ち時間に店内を見ていると、また他のものも欲しくなる。危険な空間だ。



手早く丁寧に、笹だんごを包む実演中



本店商い処



看板商品の五色だんご。5本全部食べた中で、海苔だんごがマイベスト



里宮大正餅の餅はキメ細やかで、独特のコシがある。こんなあんこが炊けるようになりたい

『江口だんご』と新潟県長岡市

本店が里山に見える田んぼの真ん中に開店したのが2005年。明治期の茶店創業以来だんご屋として商いを続け、『日本橋だんご江口』『おだんご処 江口』『有限会社おかしとだんごの江口』と何度か社名を変え、現本店新設に伴い『株式会社江口だんご』とした。本店・駅ビルCoCoLo長岡のれん街店・西津店・坂之上店・江陽店・撰田屋店と市内に6店舗を構え、webショップでは笹だんごや餅菓子、長岡赤飯、菓子ギフトなどを全国に販売する。

ネット注文で長岡赤飯と笹だんごのセット、「だんご屋ピザ」など何回か取り寄せたことがある。ギフトでは、長岡赤飯も笹だんごも、どなたに贈っても初めて知ったと珍しがられ、美味しいと喜ばれた。

江口だんごでは、七夕や十五夜のお月見など日本古来の伝統行事を伝え、新潟のお米「コシヒカリ」や食材を使い、地元農業法人「ナルミ農産」と契約栽培で幻米「里宮大正餅」を栽培し、長岡の食文化を継承する。

近年はスノーフードの美味しさを伝えてきた。この夏そこに、撰田屋地区の醤油や味噌・お酒など醸造文化が加わった。

私がそうだったように、江口だんごを通じて、食べ物と共に長岡市の素晴らしさを知る人がたくさん居るのだろう。長岡赤飯と枝豆のふるさと、長岡市に多くの人が訪れ、長岡の食文化に舌鼓を打ってほしいと願う。

ちなみに新潟では地豆や小豆の栽培は安定しないため、メインとなる小豆や手亡豆・金時豆はすべて北海道産の最高水準のものを使っているようだ。

●「郷土Cooking 醤油赤飯」を作る

京都に戻って1週間、訪問前から楽しみにしていた醤油赤飯の手作りセットを試してみた。商品名を「長岡赤飯」ではなく「醤油赤飯」とされているのは、長岡赤飯がどんなものか知らない人でもイメージできるように付けられた名前だろうと推察する。

透明なパッケージを開けた途端、醤油の香りが広がった。新潟県産のもち米と金時豆・白ゴマのセットを、説明書に沿って作った。甘醤油味のおこわと、ほくほくした金時豆の味わいが、本店の味を思い出させる。振る舞った人たちは皆、嬉しそうな顔をして食べてくれた。

私は新潟県に訪れたことがない人たちにも、長岡赤飯を通じて、長岡の素晴らしさと食文化、江口だんごさんを紹介していきたい。そのツールの一つとして、この「郷土Cooking 醤油赤飯」セットができて良かったと思う。

新潟県長岡市、願わくば次は長岡花火か雪景色の頃に再訪したいと思い描く。江口社長は「人を笑顔にする」気遣いの達人だ。長岡の美味しい食べ物と貴重な経験を、ありがとうございました。

株式会社江口だんご 新潟県長岡市宮本東方町52-1

本店 TEL 0258-47-4105 営業 9:00～18:00 元日のみ定休

<https://e-dango.com>



炊飯器で作る醤油赤飯セットを試作。蒸かしたてならぬ炊き立てが最高に美味しい。



心の原風景を象徴する『江口だんご本店』の庭