

# 阪急うめだ本店の人気催事 「時をかけるあん」

豆・豆料理探検家 五木のどか

※この原稿は、10月末の締切前に書いたものです。写真は、過去開催と本年11月開催告知用写真を合わせて掲載しています。

## ●2022年11月16日～21日、第8回開催

豆好き、あんこ好きが毎年心待ちにする百貨店の催事「時をかけるあん」。初開催は7年前、2015年秋に開催されて以降、1年に1回、コロナ禍にも欠かさず、オンラインショップの盛り上がりと並行して今に続いてきた。

この催事を知ったのは3回目となる2017年の秋、「あんこモノばかり、こんなに揃ってる!」と衝撃を受けた。あんパン、どら焼き、饅頭、焼き菓子、餅菓子、あんこ、羊羹など、ありとあらゆるあんこモノが、阪急うめだ本店9Fの催事会場いっぱい展示販売されていた。出店しているテナントは既知の店と知らない店が混じっていた。

大階段に座って、会場の様子を眺めながら、あんこ好きな人たちの情熱を感じた。と同時に、パイヤーさんの意気込みのようなものも伝わってきた。九州～北海道のあんこモノに目を奪われた。口の中いっぱい甘いあんこの味が広がるイメージで、そそられるあんこモノがカゴいっぱいになった。それから毎年、楽しみに会場に足を運んでいる。

第8回目となる今年は、11月16日(水)～21日(月)に開催される。原稿締切の都合上、秋の開催に先立ち取材をお願いした。阪急うめだ本店の宣伝広報担当、藤田美穂子さんと、阪急阪神百貨店 銘店・和菓子商品部マーチャンダイザーの守屋春美さんが、10月5日インタビューを受けてくださった。

## ●あんをテーマにした催し「時をかけるあん」

「時をかけるあん」予告の案内文には「伝統あり! 進化系あり! あん今昔ものごたり。古来より日本人が愛してやまない あんこの魅力に迫る6日間」と紹介されている。

◎知れば知るほど、いとお菓史 100年老舗のあん菓子

「伏見の郷土人形“饅頭喰い”がご案内」として、青森・福島・東京・石

川・愛知・滋賀・京都・兵庫・岡山・島根・福岡の銘菓が登場。

◎あんこが主役の進化系あん菓子

「あんことのマッチングが楽しい 個性あふれる あん菓子がラインナップ」  
として、京都や東京・広島・三重の「カフェのおやつ」「錦玉羹」、変わり  
どら焼き・クリームあんドーナツ・コルネなどが登場。

◎どら焼き、大福など定番のあん菓子 最中やおはぎ、あんペーストも多数  
登場。

それぞれのテーマごとに、ウキウキするあん菓子が並んでいる。それら  
を前に、目を輝かせるあんこ好きな人たちの嬉しそうな顔が思い浮かぶ。

ほかに、WEBで事前予約して期間限定販売される「あんパン」や「あ  
ん菓子」があり、オンラインで事前決済した商品は予約日午後、会場で  
受け取る仕組み。

◎「オンラインストア限定セット」は、全国  
の名だたる銘店のお菓子を5軒分セットに  
して、配送にて購入できる嬉しい仕掛け。

銘店の最中セット1,942円、銘店の和菓  
子セット2,171円、銘店のどら焼きセット  
1,506円

◎会場では「セミナー&トークショー」が企  
画され、『ぎんぎ空也 空いろ』、京都『鶴  
屋吉信』、日本あんこ協会にしい会長のセ  
ミナーなどが企画されている。



催事「時をかけるあん」は、阪急う  
めだ本店9F祝祭広場で開催／第  
7回

**お勘定場**

芋栗の食べ方	最中の食べ方	きんつばの食べ方	お団子の食べ方	大福の食べ方	どらやきの食べ方

**あんをもっと楽しむ  
ツウな食べ方**  
監修：日本あんこ協会

日本あんこ協会監修による「あんをもっと楽しむツウな食べ方」展示／第7回

## ● 出店するお店選び、商品選び

第3回から7回まで5年間足を運び、これまで思ってきた疑問をマーチャンダイザーの守屋さんに訊ねてみた。「出店するお店選びと、あれだけの数の商品選びは、いつもどのようにされているのですか？」

ふだんから「あん」に関する情報にアンテナを張り巡らせ、テレビや雑誌、webなどでチェックした「あんこもの」を実際に取り寄せ、味わっていると聞いた。自らの感覚に正直に「おいしい」「食べたい」「これなら、あん好きな人たちに喜んでいただける」と思った商品を催事に招く。出店交渉に現地に向き、催事での展開について一緒に考え、目玉企画を作り上げていくそうだ。

例えば『伊勢名物 赤福』の実演での誘致は2年がかり。赤福の餅入れコンテストで1位、2位を取った「上級 餅入れさん」と呼ばれる女性が会場入りし、優雅に赤福餅をあんで包む姿を見たら、並ばずにはいられなくなる。

第5回の開催時に、会場限定の黒糖餡に包まれた赤福を味わった。出来立ての赤福は、信じられないくらいやわらかなお餅がびゅーんと伸びて、黒糖餡の濃厚な後味が、家に帰り着くまで喉元に残っていた。その記憶は、市井に赤福を見かける度によみがえり、つい手を伸ばすことになる。

8年続く超人気の催事「時をかける あん」、前年と同じ商品を並べるのではなく、6割は入れ替えをするのだとか。足を運ぶたびに、新たな気になるあんこものが見つかるはずだ。

しかし、去年「好きだな」と思った商品が、今年も並ぶとは限らない。やはり、あんは時をかける。それもまた、一期一会だ。

「この仕事に携わる前は、和菓子を好んで食べることはありませんでした。」



赤福の餅入れさんと、催事限定の黒糖餡に包まれた赤福餅／第5回

担当になって、食べてみないと分からないと片っ端から食べているうちに、徐々に味の違いを感じるようになりました」と、守屋さんが話してくださいました。

### ●「時をかける あん」その始まりは？

そもそも、あんの歴史は古く、豆の消費は更にさかのぼる。時代がどれほど進化しようとも、昔も今も変わらないものがある。時代をかけ抜け愛され続ける良きもの、それが「あん」という視点で始まった催事。

40～50代以上には「時をかけるあん」のタイトルを聞くと、女学生姿の原田知世さんと共に浮かぶメロディがある。百貨店の企画担当者さんの発想も然りだった。



どら焼きドームの一角／第7回

第1回が開催された2015年（平成27年）は、和菓子と洋菓子の「あん」をテーマに手探り状態で行われた。洋菓子にもあんを使った商品が増え、今後いっそうの広がりが期待されていた。

洋菓子担当部長より守屋さんに「ちょっと、一緒にやってみませんか？」と声がかかり、パティシエの作るあん菓子、プーランジェリーのあん商品と共に、全国の和菓子屋さんのあん菓子を織り混ぜて開催することに。

あんを軸にした催事は需要が全く読めず、商品は全品買い取りということもあり、1商品100個という控え目な発注をした商品も多かった。結果、売切れが続出し、特に和のあん菓子は大好評だった。「こんなに、あん好きがいるんだ」という嬉しい驚きに満たされたと言う。

商品が足りない。あれも無い、これも無い、いつ行っても無い。初回の嬉しい誤算は、第2回から和菓子ブランドだけに特化する単独開催となった。47都道府県の「どら焼きドーム」も、2回目から始まった。

老舗が挑むあん菓子は「和菓子の洋菓子化」傾向もあって、あん好きな消費者を十分に満足させた。回を重ねるごとにファン層は広がっている。

## ●あんこの祭典が人気の要因

「時をかけるあん」の魅力は、バラ買いできる商品が多いこと。1個だけ手にしても、何種類もあるから支払う際の気まずさが無い。見たこともない商品が大半で、旅先で一度だけ買ったようなあん菓子に再会することもある。ふるさと・九州の菓子を見つけて、嬉しく手にしたことも。

全国津々浦々から集められた物凄い数のあん商品を見比べて、少量ずつを一度に何種類も味わえるのが最大の魅力。

会場を連日見て回る守屋さんは、「夕方以降に男性客が多いことや、ご夫婦で来場する方の数の多さ、毎日ベビーカーを押して訪れる若いお母さんの姿などが印象的です」と。

「一体何人で食べるの?」と聞きたくなる程の量を購入する人、自分の好きなあん菓子を求めて連日通う人、ママ友で集まって「時をかける あん会」をする人たち、どら焼き談義が止まらないと話す人、…あんは老若男女が愛して止まない嗜好品だ。



第7回で買い求めた あん菓子いろいろ。バラ買いできるのが嬉しい

## ●第8回の気になる あん菓子

今回の「時をかけるあん」催事の中で、私が気になっている商品を記したい。「100年老舗のあん菓子」から、

- ①青森『上ボシ武内製餡所』金魚ねぶた。ねぶた祭に欠かせない“金魚ねぶた”をりんごの玉羊かんで表現したお菓子とある。一袋、3個入り540円
- ②滋賀『いと重菓舗』埋れ木。自家製白餡を求肥に包み、抹茶と和三盆糖をまぶした彦根銘菓。 2個入り346円

「進化系あん菓子」から、

- ③三重『五十鈴茶屋（赤福）』あずきコルネ。赤福自家製あん和三盆クリームを詰めたパイ生地のコルネ。 1本300円
- ④東京『ぎんざ空也 空いろ』あんこソフトクリーム。 1個550円

「定番あん菓子」から、

- ⑤どら焼き 大阪『花かんざし』どらボール 紫いも 1個486円
  - ⑥最中 福岡『花月堂寿永』福うめ最中 2個入り432円
  - ⑦おはぎ 兵庫・芦屋『芦屋樂膳』玄樂おはぎ  
いちごモンブランおはぎ（357円）、おさつモンブランおはぎ（357円）、丹波黒きなこおはぎ（184円）
- 全品うまく購入できることを願いつつ会場に足を運び、目星をつけた商品を買ひ損ねても、別のあん菓子を手にするはずだ。



左上から第8回登場の「金魚ねぶた(羊かん)」、「あんこソフトクリーム・あんバターフランス」、「モンブランおはぎ など」、「銘店の最中セット」

## ● あんこは人を幸せにする

「あんこは人を幸せにする」とは、「あんこ読本／和菓子好き委員会あんこ部」の帯とカバーの折り返しに書かれた名コピー（2014年 PHP 研究所刊）。この言葉を知って以降、座右の銘のように自分の中でも育み、大切に思ってきた。

阪急うめだ本店の催事「時をかける あん」も、人々にたくさんの幸せなシーンを届けてきた。あんは、寿司・すき焼き・ラーメンなどと並ぶ日本人のソウルフードなのだ。

小豆・大納言・金時豆・白小豆・手亡豆・白金時・青えんどうなどが、あんに加工され、日本各地のあん菓子となっている。2020年度の豆類食品の内訳は、和菓子とあんパン・豆パン・あんを合わせると、実に85.3%という驚異的な数字が、矢野経済研究所の推計データに記されている。

あんが日本の豆類需要を牽引していることは明白である。空腹を満たす食品としてだけではなく、嗜好品でもあり、だんらんやギフトとしての需要も多い。阪急うめだ本店 催事会場の大盛況ぶりを、あん好きの一人として毎回嬉しく眺めている。

初めて訪れた第3回「時をかける あん」の感想をブログに残していた。いま読み返しても、そうだよなと思う。

～それにしても、さすが百貨店のバイヤーさんの実力は違うわ！ と思いました。関東、関西、北海道や福岡、佐賀までいろんなお店の「あんこモノ」を150種類も集められて、すごいです。

この8日間の催しで、いったい何人の人を幸せな気持ちにしたのでしょうか。全国の「あん」を口にしながら、ふだんから馴染みのある自分の好きな「あん」を思い、催事で買った「あんこモノ」を食べてしまったら、また好きな「あん」に戻っていく。

催事で初めて食べた全国の銘菓を記憶して、旅行や出張などで訪れるときに、わざわざそのお店を訪ねていく。そうやって、本来ならご縁のないお店との縁が生まれる… 百貨店の役目って、素晴らしいなと思います～

催事「時をかける あん」が、この先10年、20年…と続き、内容を変化させながら時を駆け抜けていくことを強く願う。