

三重県・ VISON『菓子舗井村屋』へ

豆・豆料理探検家 五木のどか

●三重県多気町・創業者生誕の地「VISON」にて

「井村屋ようかん」「あずきバー」「あんまん」「ゆであずき」など、小豆を使った食品で知られる井村屋が、2021年7月、和菓子を対面販売する『菓子舗井村屋』の暖簾を揚げた。

本社のある三重県津市から車で約30分、伊勢神宮内宮から約20分のエリアに、山をいくつか切り開いて造成された『VISON（ヴィソン）』。東京ドーム24個分（約119ha）の広大な敷地に、ホテルや温浴施設・産直市場・食のエリア・農園エリアなどが広がっている。

2021年4月～7月、「三重の美しい村・VISON」は日本最大級の商業リゾート施設として、「三重故郷創生プロジェクト」により誕生した。菓子舗井村屋は、敷地内サンセバスチャン通り沿いにある雰囲気の良い和菓子屋さん。入ってみて「あ、あの井村屋さんのお店なんですね」と気付かれる方も多いそう。

VISONが広がる多気町は「多くの気（いのち）を育む」地と言われ、井村屋の創業者・井村和蔵さん（1868－1953）生誕の地でもある。



VISON内 マルシェヴィソン



菓子舗井村屋

●明治29年創業の井村屋と「菓子舗」

あずきバーや肉まん・あんまん・たい焼アイスなど、幼少の頃から慣れ親しんできた井村屋商品は、食品スーパーやコンビニ等で購入することが多かった。複数の食品とともに棚や冷蔵庫・保温ケースに並ぶ中から手にする

商品だった。

菓子舗井村屋は、井村屋製の和菓子だけが並ぶ店舗で、井村屋グループで唯一、対面販売を行う和菓子店である。菓子舗井村屋の豆谷^{まめたに のぞみ}希さん（井村屋フードサービス（株）三重事業部副部長）にお話をうかがった。

「菓子舗井村屋は、明治29年（1896）に創業者の井村和蔵が三重県松阪市に開業した和菓子屋です。創業者生誕の地に開業するにあたり、原点回帰の意味から、羊羹作りで起業した一軒の和菓子屋の名前を付けました。温故知新の気持ちが込められています」と、伊勢地方の工芸品のお盆「山田膳」に流して作った羊羹についても、話してくださった。

小豆・砂糖・寒天で羊羹を作るも流す型がなかったため、表面がつるりとした四角い山田膳に流し込んで成形し、販売を始めた。和蔵さんと、てうさん夫妻の店は、125年後に多気町VISONによりみがえった。



豆谷さん(中央)、植村さん(左)、近藤さん(右)

●手仕事でつくる量産できない和菓子

木造りの喫茶併設店舗、菓子舗井村屋の暖簾をくぐると、正面のケースに看板商品が並んでいる。白く丸くふっくらとした「酒々まんじゅう芳醸菓」、こしあん包みの小ぶりなあんころもち菓子舗井村屋「おとづれ」、白いふわふわ四角形の「くもも KUMOMO」、どら焼き「多気の笠」、菓子舗井村屋 羊羹「小倉・煉・抹茶」、どの商品にも北海道産の小豆が使われている。

これら商品は、三重県津市にある本社工場内の和菓子専用ラインで、小ロットずつ作る。長年培ってきたあん炊きなどの製造技術を活かし、人の手による丁寧な仕込みと専用機械を組み合わせた和菓子屋ならではの商品だ。

一つひとつ味わってみると、例えば小豆甘納豆を散りばめたメレンゲ餅菓子の「くもも KUMOMO」など、決して大量生産できない生菓子だと分かる。

箱入りの6つが、形も断面もすべて違う表情をしていて、「ああ、人の手で作ったお菓子だな」と思わせてくれる。多い日は1日に、肉まん・あんまん100万個、あずきバー120万本を製造する和菓子工場の一角で、手間をかけて作る貴重な和菓子が菓子舗に届き店頭に並ぶ。



蒸しあがった酒々まんじゅう ※写真提供 井村屋



芳醸菓・おとづれアソート/1,080円税込
くも KUMOMO4個入/756円税込

●店舗にて「酒々まんじゅう」と「玉砂利」「おとづれ」を味わう

店内で和菓子三種類を味見させていただいた。あずき色、おはじきサイズの玉砂利に手を伸ばす。ザクとした食感が、やさしい甘さを連れてくる。小豆の粒感と、ぜんざいやあずきバーを食べているような舌の感じが、うれしい。

「伊勢神宮の玉砂利を意識したお菓子です。参道を歩くときの音を意識して創りました。一つずつ型に流してかため、手ではずすから手間がかかる上に、自然乾燥で2日かけて乾かします」と、豆谷さん。つぶあんを固め乾燥させることで砂糖部分が結晶化し、ザクザクとした食感になるのだとか。7粒入り432円、気をつけないと何粒でも食べてしまいそうなお菓子だ。

次に、酒々まんじゅう。テーブルに置かれる前から、ふわ〜と爛酒の湯気のような香りがした。津市の工場から届いた饅頭を、注文が入ってから店舗の厨房で蒸して提供する。肉まん・あんまんの井村屋の饅頭と思いきや、白い饅頭生地がまったく違う。VISON内にある井村屋の日本酒ブランド『福和蔵』のもろみを練り込んだ酒饅頭。「日本酒のフルーティで芳醇な香りと奥深い旨み」が、売りになっている。純米吟醸酒造りの過程でつくられる「もろみ」を適量加え、蒸し上げて提供する。

大福サイズの小ぶりの饅頭ながら、ふんわりとハリのある生地、たっぷりのあんこ。抑えた甘さと、ふくよかな純米吟醸香に、2つ、3つと止まらな

くなる。

三種めは、あんころもち「おとづれ」。こしあんに包まれたお餅の中に、最初に味わった玉砂利の、こしあんバージョンが入っている。あん・もち・シャリシャリアんこ…小豆ひとつに趣向を凝らすことで伊勢らしさ、VISONらしさを醸し出す。北海道十勝の小豆が、菓子舗井村屋の主流を支えている。

三種三様の表現が暖簾を守り、遠来の客人をあたたく迎え入れてくれる。加えて、9～12月頃には季節のお菓子を提供。毎年変わるといふ。10月のお菓子「サツマイモのあんころもち300円税込」を楽しませていただいた。茨城県産の芋・紅天使を使用することで、焼き芋や干し芋を練り込んだような黄色味の強いあんこに。芋イモしい甘さが小豆のあんことはまた違った味わいで、嬉々とした気持ちで和菓子の食べ比べを締めくくった。

11月には「和栗もち」が供される。12月頃にお目見えする「柿のあんころもち」には地元・多気町産の次郎柿をピューレ状にして合わせる。いずれも、ベースとなる手亡豆の白あんに、厳選したサツマイモや和栗を合わせ、あんころもちの表面を包む。いも・くり・かき…日本のふるさとを象徴する秋の実りが、懐かしくやさしい気持ちを連れてくる。

店内のイートイン・スペースでは、5味の串団子、わらびもち、ぜんざいなども味わうことができる。

菓子舗井村屋 www.kashihoimuraya.jp

三重県多気郡多気町ヴィソン672番1 サンセバスチャン通り9



酒々まんじゅう「芳醸菓」



あんころもち「おとづれ」 ※写真提供 井村屋

いずれも食べ歩きは1個195円税込／イートインは2個396円税込

●VISON内に併設の『福和蔵』にて、あずき味噌も販売

菓子舗井村屋と同時期に「和ヴィソン」エリアにオープンした『福和蔵』、日本酒を四季醸造し、直営店舗には飲食スペースと販売スペースを併設する。木造壁と吹き抜けで高い天井の店舗には、心惹かれる日本酒が並んでいた。

三重県の仕込み水と酒米にこだわる「テロワールに根差した酒造り」も気になるところだが、ここで販売されている「あずき味噌」にふれておきたい。

あずき味噌の存在を知ったのは、数年前。井村屋オンラインショップで取り寄せた。「小豆でも味噌ができるんだ!」と触発され、例年の味噌づくりに加えてみるも、井村屋さんの味噌のようにはならなかった。

今回、その理由も知ることができた。井村屋独自の特色製法を組み合わせた特許製法で仕込むから、あの細やかな粒子のなめらかな味噌に仕上がるのだと理解した。素人発想で、とりあえず大豆を小豆に換えるだけでは、あずき味噌のクオリティに及ぶはずがないと納得した。

杉桶に仕込む伝統的醸造方法と特許製法を組み合わせるあずき味噌、アテ味噌やみそペーストとして口に運ぶと、小豆の香りと味わいが広がる。日本の伝統食・発酵食品の味噌にまで小豆を起用することに、発想の徹底ぶりを感じた。



井村屋の日本酒部門「福和蔵」



あずき味噌 540円税込

●あずきバー発売から半世紀、2026年には4億本体制がととのう●

VISONの施設や福和蔵・会社の歴史など、菓子舗以外については井村屋グループ経営戦略室の近藤修司さんと植村久瑠美さんが説明してくださった。

昭和48年（1973）に発売された井村屋のアイスあずきバーは、令和6年（2024）には年間3億2,900万本が製造され、日本国内～世界各地で食されている。既に半世紀を超えた昨今、「AZUKIBAR」は日本の「あずき」を「AZUKI」として海外周知に貢献するありがたい存在である。

あずきバーに、いったいどれくらいの小豆が消費されてきたことか…。近藤さんは「井村屋の工場では、1日に1億粒の小豆を選別している」こと、「あずきバー1本（65ml）に小豆を約100粒使う」ことも話してくださった。ミルク

味、抹茶味、ゴールドあずきバーと種類が増えて尚、日本だけでなく世界中の人々を楽しませてくれている。

年間3億本を超えるあずきバーの製造は、春からの作りだめではいよいよ追いつかなくなり、2026年6月には新工場も稼働に加わる。そうすると、年間4億本のあずきバーが製造できるとのこと。単純計算で、年間400億粒の小豆が世界中の人々のお腹に届くことになる。



あずきバー、あずきバー ミルク

●アップサイクルへの取り組み、あずきの記念日

2025年、本年3月に井村屋は、津市にアップサイクルセンターを竣工した。製造過程で発生する小豆の皮、カステラの耳、おからなどを食品化する取り組みが進んでいる。食品ロスのゼロエミッション達成を目指し、粉末乾燥したおからを肉まん・あんまんの生地に練り込むなど、厳密なるテストを経て実用化される予定である。

企業の社会的使命として「より付加価値をつけて販売することが、環境負荷低減につながります」とお聞きした。アップサイクルセンターの建屋自体も、冷凍和菓子を製造していた既存建屋が活用された。

井村屋グループ全体の年商は、511億2,100万円（2025年3月期）と公表されている。日本記念日協会に登録した記念日をいくつも定められている中で、小豆消費の啓発につながる記念日を記しておきたい。

- ・毎月1日は「あずきの日」
- ・2月8日は「ぜんざい・おしるこの日」
- ・3、6、9、12月の1日「えいようかん（防災備蓄食品）の日」
- ・7月1日は「井村屋あずきバーの日」
- ・10月1日は「井村屋ゆであずきの日」

●130年前に羊羹から始まった会社、節目節目に小豆商品を発売

今をさかのぼる129年前、三重県飯南郡松阪町の一軒の和菓子屋から始まった井村屋は、あんこを大衆に広め、新商品を生み出して繰り返し小豆に

チャンスを与え続け、小豆流通を活性化した。

簡単に食べることのできる製品を開発することにより、乾燥小豆のままでは口にする機会のない人たちにも、小豆を味わう機会を提供し続けてきた。「あんこを通じて、お客さまを幸せにしたい」と微笑む豆谷さんや、植村さんたちの柔和な表情が浮かんでくる。

残念ながら小豆の全消費量を知ることはできなかったが、国産（北海道産）と輸入（北米産）小豆を価格帯によって起用し、その比率は半々くらいだろうかだった。

「山田膳流しようかん」で創業し、羊羹を巻いた「うずまき」「とらまき」、箱入り甘納豆、戦後の乾パン製造からビスケット、キャラメル、ドロップと移り、砂糖の統制が終わるタイミングで「井村屋ようかん」を復活、「粉末しるこ」「即席ぜんざい」の開発と、日本経済の動きとともに成長を続けた井村屋。そこには一貫して、小豆が企業の屋台骨を支えている。

1960年代に缶詰の「ゆであずき」、「肉まん・あんまん」、「カップ入り水ようかん」を発売、1973年に未来のメガヒットとなる「あずきバー」が発売された。「たい焼アイス」「くずまんじゅう」から、近年では「えいようかん（防災備蓄食品）」「やわもちアイス」「スポーツようかん」「無糖のあずき」「片手で食べられる小さなようかん」など、小豆を軸に据えた商品を世に送り出してきた。

その間に三重県から大阪・名古屋・東京さらには全国区へと事業所を拡げ、工場を増やし、海外にも3カ国に拠点を置く。グループ会社全体で、小豆製品を含む食品の製造販売に取り組んでいる。

2026年、井村屋は小豆を世に届け続け130年の節目を迎える。ただ、ただ、感謝の気持ちでいっぱいになった。



煮小豆製法で作ったあずきのシリーズ商品と、いんげん豆・えんどうの生あんを活用したさつま芋ようかん