

美味しくて^{やす}安い、御座候の フラッグシップ店「書^{しよ}写^{しゃ}山^{さん}麓^{ろくてん}店」へ

豆・豆料理探検家 五木のどか

● 1955年、姫路で開業した『御座候』

赤あん・白あんの回転焼き「御座候」は、1個110円（消費税込/2023年1月〜）で販売されている。姫路に本社工場をおき、兵庫県・大阪府を中心に西は広島、関西から東は中部・関東、北は札幌に出店。百貨店の食品売場から駅構内外の一等地に全81店舗（2026年7月現在）を展開する。1個から気構えずに購入でき、10個、20個と気楽に手を伸ばせる甘味である。

主力商品の御座候（赤あん・白あん）は、多いときは1日に28万個を販売することもある。赤あんには主に、御座候が北海道の研究機関と共同開発した普通小豆品種「紫さやか」を使用。御座候は、民間で初の普通小豆の品種開発を実現した。

7月上旬、取材は御座候の本社での工場見学から始まった。広報の^{ゆう}小倉右士^じさんが見学コースを案内・説明してくださった。

御座候のあん製造を一手に担う「日本一の製餡工場」、入り口には創業者の山田昭二さんが掲げられた「美味しくて、安い」の文字。「安い」ではなく「安い」。「高品質な商品を適正かつ、お求めやすい価格で提供する」意志が込められている。

創業期の御座候は、他社が一般的な回転焼きを5円で販売する時代に、「適正価格」として10円で発売。市価の倍でも、国産の豆でつくるおいしいあん



2俵分の白あんが炊き上がる



広報の小倉右士さん。ブランディング推進リーダーも兼務

この回転焼きは評判を呼び、行列ができた。「御座候を買いに行こう」「御座候ください」とお客さまに求められ、いつしか店名が商品名となった。御座候には「私が焼いた回転焼きで御座います」「お買い上げ賜り、ありがたく御座候」の二つの意味が込められている。

●日本一の製餡工場

最新鋭の設備と衛生基準で「日本一」と自負される御座候の製餡工場。大量の熱と蒸気が発生する製餡作業がクラス10,000のクリーンルームで行われ、各店に餡を運ぶ「アン缶」への自動充填作業はよりクリーンなクラス1,000の衛生環境で行われる（クラス1,000は、精密機器の製造やオペ室並みの環境に値する）。

そのクリーンな環境下、精鋭スタッフが広い工場内に少人数で、効率よく仕事をされていた。炊き上がった熱アツのあんこは98℃から75℃まで水冷し、缶内での焼けを防ぐ。今日できたあんこは日本各地に運ばれ、翌朝から焼く御座候のあんこになる。

「フレッシュなアンをお届けする」ために、札幌の店舗には伊丹空港からエア便に乗せる徹底ぶり。「同じ110円では原価が合わないでしょう？」と心配になるが、小豆や手亡豆を栽培してくださる北海道の方々に食べていただきたい気持ちから譲らない。「餡が翌朝届く限界が札幌までで、主要産地の十勝に店を出せないのが申し訳ない」とも耳にした。

年間使用する豆の量を前年中に決定し、作付前から収穫後の買取量と価格を保証することで、産地の問屋・生産者・御座候ともに安定し、廉価販売の実現につながる。

ガラス越しに見学したクリーンルームの製餡工程。印象的だったのは、通常の2俵（120kg）炊きの釜では小豆がつぶれてしまうからと、赤あんには1俵炊きの釜が用いられること。手亡豆は2俵ずつ炊くのに、消費量が倍以上ある小豆は半分量ずつ炊くのが赤あんの真骨頂。

豆の品質管理を徹底し、年間通して温度を0℃±5℃に保つことで鮮度維持に努める。産地と自社工場の両方に厳しい選別基準を設け、衛生管理を厳守してつくる赤と白のあんこ。御座候を最もおいしくするあんこは、70年の智慧と豆への愛情、生産者さんやお客さまへの謝意の集積でできている。

ふんわり温かく、とろけるようなあんこのおいしさを110円で味わえること



店舗所在MAP あずき色の都道府県に出店



「美味しくて安い」の志、実現のために

を有り難く思う。

●あずきミュージアムにて

初代・山田昭二さんが御座候を創業、前社長の山田実さんは堅実な商いを続け、業績とのバランスを図りながら本社敷地内に『あずきミュージアム』を創設された。豆類時報 vol.90 (https://www.mame.or.jp/Portals/0/resources/pdf_z/090/MJ090-01B-WD.pdf) にて取材させていただく前から、私は「豆好きの聖地」と認識してきた。今回は取材前日に足を運び、館内とレストラン、ミュージアムショップを利用させていただいた。

十勝で豆を栽培する様子、日本の小豆と世界の小豆、小豆の10倍サイズの模型、小豆文化と食文化「人生の通過儀礼とあずき」などの展示に加え、2箇所のシアターでは小豆のルーツと「あずき物語」を毎時1~2回ずつ上映。ミュージアムでたっぷりと小豆に関する知識を吸収したあとに、併設の工場ショップで味わう焼き立ての御座候は、格別のおいしさだ。



工場ショップで御座候の焼き上がりを待つ



ミュージアムショップのお赤飯1,100円

通常の店舗では1列に10個ずつ、赤あんを2列、白あんを1列焼いておられるが、工場ショップでは注文した数だけ焼いてくださる。ここでも、赤あん・白あんともに1個から注文でき、目の前で自分の御座候が焼き上がっていくのを待つ時間も、おいしさのゆえんであろう。

●手仕事喫茶『御座候』書写山麓店へ

御座候の数ある店舗の中で、フラッグシップショップと掲げる『手仕事喫茶 御座候 書写山麓店』がオープンしたのは、2022年4月のこと。書写山には麓からロープウェイで上ることができ、山頂には西国二十七番札所となる『書寫山^{しよしゃざん} 圓^{えん}教寺^{ぎょうじ}』がある。「西の比叡山^{そうへい}」とも称される天台宗 圓教寺は、映画「ラストサムライ」にも描かれた幽玄なる景観の中に広がる。

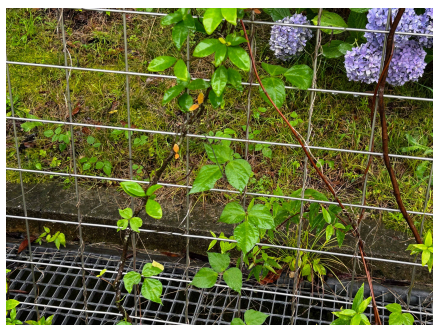
雨の中、御座候本社から書写山麓店まで、山田宗平社長が自らご案内くださった。クルマで約20分ほどの道中、なぜ書写山麓に「手仕事喫茶」をつくられたのか訊ねた。

「姫路に来ても姫路城だけを見学して帰る人が多く、姫路には宿泊せずほかの地に移動されます。まだまだ周知されていない書写山エリアにも訪れる絶景があることを広くお知らせし、姫路を盛り上げていきたいと考えました」「書写山付近に山田家の墓があり、幼少の頃から何度も訪れて、その素晴らしさを実感してきました。旗艦店を出すなら姫路駅付近ではなく、書写山麓しかないと思いました」とのこと。

ホームページを見てすぐに「これは足を運ぶべき店」と直感した手仕事喫茶『御座候』書写山麓店。見るべきポイントは駐車場のフェンスから。書写山のロープウェイ乗降口に向かう小径との仕切りは、日高山脈を描くなだら



御座候 三代 山田宗平社長



駐車場フェンスに育つヤブツルアズキ

かな稜線を形どったもの。エリモショウズが育つ十勝の豆畑から遠く眺める山の端が、御座候のお膝元・姫路に広がる。フェンスにはヤブツルアズキも巻き付き育っていた。山田社長曰く「偶然なんです。見つけたときは本当にうれしかったです」。

●民藝の館をプロデュースする指揮者

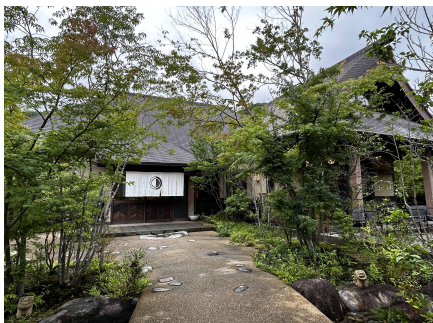
書写山麓店の第一印象は、新しいのに懐かしい。清々しく、いい風が吹く。木材をふんだんに用いて、天井が高く壁や床・照明器具など随所に山田社長の想いが宿る。11～12年ほど前に民藝の思想と御座候の企業姿勢に共通点を見出し、岩手の型染め職人・小田中耕一さんに包装紙デザインをお願いした頃から、ふつふつと温め集めてきた品々と人脈の集大成が書写山麓店だ。

型染めの暖簾をくぐって最初に目に入るのは、小豆と手亡豆の焼き菓子が入るショーケース。どれにしようか釘付けになる。その隣、店内のどこからでも目に入るコーナーで御座候が焼かれている。社内技能コンテストの優秀者である北川龍之助店長ほか、職人さんたちの檜舞台だ。

奥に進むと、雨糸を背景に庭の緑に導かれた。窓際の大テーブルは、木材の継ぎ目まで美しい。無料の水は琉球ガラスのコップに注がれ、コースターはスタッフユニフォームを手掛けた兵庫県西脇市の播州織デザイナーさんのデザイン。1点ずつ手縫いのステッチに温もりが伝わる。樹種とりどりの「朝鮮貼り」工法の床は、客人たちの足音を受け止め深みを増す。

「まだ4年ですが、年々色が美しくなってきました」と山田社長は目を細め、「地元の工務店さんが梁に用いた地松や栗材の柱は取っておきの材で、神社が3つできるくらい使ってくれました」と店舗づくりの話は続く。長野県の松本民芸家具の椅子や、倉敷のい草で編んだ荷物カゴの話、出雲民藝館で見初めた来待石製きまちいしの石畳など、職人さんたちの手仕事について、愛おしく慈しむようによどみなく話してくださった。しつらいも、もてなしも手仕事の合わせ技で交響曲のように五感にやさしく沁みてくる。この空間で味わう御座候もまた、消費税込110円だった。

御座候の経営理念「当願衆生」は、いつも民衆とともにありたいという願い。「民衆的な・実用的な・数多くつくられる・安価を旨とする・健康な・簡素な・協力的な・伝統に立つ」もの、目の前で手焼きする御座候の手仕事は、柳宗悦に端を発する民藝の考え方にぴたりと一致した。



手仕事喫茶『御座候』書写山麓店



御座候 赤あん110円と赤ブレンド660円

●書写山麓店のお菓子とコーヒー、お昼ごはん

手仕事喫茶、この店には御座候の赤あんに合う珈琲と煎茶、白あんに合う珈琲と煎茶が用意されている。注文を受けて1個ずつ手焼きし、1杯ずつその人のために淹れる飲みもの類そして、お菓子に用いるあんこ。

店の案内冊子には「あんこはあんこになった時点で完成していて、更に熱をかけると風味を損ねてしまいます。そこで、蜜豆を活かし、豆に必要以上に熱をかけず、風味を活かしたケーキを作りました。特に『赤のケーキ』については、小豆の風味を閉じ込めた独自製法の小豆粉を完成させたことで、香料・着色料を使わない本物の小豆の色と風味が活きた生地を作り上げました」と書かれている。焼き上がりにベストな状態になるよう調整した煮小豆。これこそ正に、私がこの店に行かねばと思ったいちばんの理由である。

赤のタルトとロールケーキ、白のタルトとシフォンケーキ。豆と豆を味わうための生地、とことん豆と向き合い、豆のおいしさを考え尽くした豆好きを唸らせる焼き菓子。特にロールケーキのふんわりと弾力ある生地、白タルトの洋梨の下に敷かれた手亡豆コンフィの舌ざわりは、忘れることができない。赤の珈琲は奥行きある深い味わいに、白の珈琲は広がりある味わいが多くを受け入れるように感じた。

「小豆に合わせる珈琲のほうが、白あんに合わせるより味の組み立てが難しかったです」と社長は言われていた。建物やしつらいのみならず、提供する食べものや飲みものまでどれ一つ人任せにせず、山田社長はすべて自分の味覚をもって繰り返し確かめながら完成させられたのだと感じた。根っからの職人魂の持ち主だ。

先に御座候の赤あんとロールケーキ、赤の珈琲を味わい、お昼ごはんは「と



左から赤タルト 660円、赤ロール 550円、白タルト 605円



だしぞうすい とりの豆乳ぞうすい1,540円

りの豆乳ぞうすい」で腹ごしらえを済ませると、傘を手一旦店を出た。

●書寫山で経を写し、圓教寺を歩く

山田社長がなぜ、この地に店を構えることを決意したのか、3億円もの経費をかけて「やり切る」ことに徹したのか、少しでも真意に近づきたくてロープウェイに向かった。

片道4分。眼下には御座候の店舗。「あ、ホントに山麓の店なんだ」というも一瞬で小さくなった。小雨降る上空はまるで雲の中。天候と平日のせいか人影も少なく、天空のお寺の領域は神秘性が漂う。静けさの中で般若心経を写し、手仕事喫茶『御座候』書写山麓店での満足感とはまた異なる充足感に包まれた。感じ方は人それぞれ異なるだろうが、山田社長はこの深淵なる佇まいと気配を、手仕事喫茶とセットで味わって欲しいのだと思った。

あずきミュージアムに半日いてもまだ足りないように、書写山麓店エリアも圓教寺とセットで半日以上（下山後に取り置きのお菓子を受け取るため再訪し、残るお菓子も味わった）滞在した。寺院建築の風格と守り抜いてきた時間、伝え続けられる天台仏教の教え、訪れる人の満足度を、それに見合うステージまで上げるには山田社長は「やり切る」しかなかったのだと感じた。

創業者は「当願衆生」を東大寺の元別当・清水公照氏より授かり、二代は「あずき文化の創造」を掲げ、あずきミュージアムを創設。三代・宗平社長の心入れも、御座候百周年を待たずに伝説になるだろう。

また訪れたい、誰かを連れて行きたいと思う、実に味わい深い店だった。店内のお菓子や料理、飲みもの等の商品以外は撮影を制限されている。原稿に目を通してくださった方はぜひ自身で足を運び、民藝づくりの館を確かめ

ながら焼きたての御座候とこの店限定の品々を味わって欲しい。

「書写山ロープウェイ」バス停へは姫路駅から神姫バス30分ほどで行き来でき、現在は1時間に2～3本運行している。



ロープウェイから望む書写山麓



霧雨に洗われる圓教寺 摩尼殿

※文中の表示価格はすべて消費税込、2026年7月時点のものです。

御座候 本社・工場

兵庫県姫路市阿保甲611-1 TEL 079-282-2311

手仕事喫茶『御座候』書写山麓店

兵庫県姫路市書写1199-3 TEL 079-267-1117

営) 10:00～18:00 休) 火曜・年末年始

<https://www.gozasoro.co.jp/handicraftscafe>