

虹

信頼刻む新たな年輪

②10 老舗和菓子店の6代目

深い赤褐色のあんに、白い輪が幾層にも広がる。どこから切っても、断面に木の年輪のような模様が浮かぶ。富山市にある老舗和菓子店の鈴木亭の「全目羊羹」だ。

2種類のを混ぜる独自の製法、立山杉の年輪に着想を得た模様。6代目の鈴木真さん(46)は、この商品を生み出した初代の知恵に驚く。時の積み重ねを表す羊羹は長寿や周年などを祝う品として親しまれ、今も一番人気の商品だ。

創業は慶応2年。今から160年前の江戸末期のこと。江戸・日本橋で最高級品の羊羹を作る江戸幕府御用菓子司「鈴木越後」で15年間修業した茂助が故郷に戻り、富山城の城下町で店を開いたのが始まりだ。

現在、店はTOYAMAキラリの西側の商店街にあり、道を挟んだ向かいには富山大和。通りに面した売り場のショーケースに商品が並び、その奥に工場がある。9月から芋金つばの販売が始まり、店頭にもふかしたサツマイモの香りが漂っている。

◇

鈴木さんは長男だが、小さな頃から親に店を継ぐように言われたことはなかった。富山中部高校から立教大に進んでマーケティングを学び、大手証券会社に就職した。

初めての赴任先は群馬県高崎市。駅近くにローカルの百貨店や、アーケードの付いた商店街がある。富山市内と人口規模が近く、風景もどこか似ていた。

ただ、内陸部なので夏は暑い。営業の移動手段は自転車だった。スーツの上着を脱がないのが、会社の暗黙のルール。汗をかきながらペダルをこぎ、1日に20～30件の飛び込み営業をした。会社や店の経営者を訪ねても、最初は相手にされない。だが、何度も足を運ぶと名刺を渡され、さらに足を運べば話をしてくれるようになる。

年上の人と話をするのは好きだった。幼い頃から店の従業員に囲まれ、来店客にしっかりとあいさつをするように親から教えられて育ったせいかもしれない。営業成績は同期の中ではトップクラスだった。

親しくなった顧客の1人が、商店街で電器店を営む社長だった。地域密着の商売をし、店内に近所の人が集まる休憩所がある。実家の話をすると、家業を継ぐように強く勧められた。「商店街の老舗は、そこにあるだけでも存在価値がある。続けることだけでも地域に貢献していることになるんだ」

他の得意先の不動産会社や建具店の社長らからも同じように諭された。店を継ぐつもりがなかった鈴木さんだったが、意識が次第に変わっていった。

ちょうどその頃、祖父が体調を崩した。製造を担う祖母やベテラン職人も高齢になっていた。家業を継ぐことを決め、父に伝えた。証券会社は2年半で退職した。

◇

最初は製造の現場に入った。「和菓子作りで一人前にならないと、周りに認めてもらえない」と考え、仕事に打ち込んだ。早朝から火入れをし、高温の蒸気が立ち込める釜の周りで作業する。汗だくになったシャツを1日に何度も替えた。

和菓子は同じ材料、同じ分量でもうまく作れるとは限らない。特に寒天は年によって出来が違う。熱を加える時間や水の量を

った。だが、「地元の人に日頃から食べてもらえるお菓子を目指しているのだから、みんなが手に取りやすい身近な場所にあるべき」と考えた。

スーパーへの営業は、証券会社時代と違った。老舗の看板があるおかげで、話を聞いてもらえる。「株と違って目の前に商品がある。しかも長い歴史のある羊羹で、おいしさにも自信がある」

鈴木さんは2019年に社長に就き、営業を本格化させた。さらに黒砂糖を使った全目羊羹を発売し、店を経営していく気概を込めて「大黒柱」と命名した。

だが、船出の先に試練が待っていた。半年後、コロナ禍が始まる。

◇

20年4月。店の前の人通りは消えた。緊急事態宣言を受け、富山大和も、キラリも、



「窓辺の秋」西 治子

加減できなければ、品質は安定しない。

「100個のうち、1個でも出来が悪ければ、そのお客さんに『鈴木亭の味が落ちた』と思われる。だから、真面目なお菓子作りをする。それは父からも言われてきていることなんです」

和菓子作りに加え、営業や配達などの仕事も始めた頃、職人から意外な言葉をかけられた。「真さん、どんどん営業してきてくださいよ。やっぱりお客さんに食べてもらわんと、私たちは作れんから」。ベテランの職人たちは和菓子が飛ぶように売れた時代を経験しており、作る量が減っているを感じていた。

商品の販売は店や百貨店が中心だったが、鈴木さんは新たに県内のスーパーに営業をかけた。ただ、どこでも買える商品になれば、ブランドの品位を損なう恐れもあ

商店街の店も休業した。通りを走る車も少なく、市電の音が時折聞こえる。

鈴木亭も休業した。式典や行事が軒並み中止となり、贈答品用の大口の注文がなくなった。会社にとって大きな痛手だった。

だが、鈴木さんは下を向かなかった。鈴木亭は富山大空襲で店を失った時代もある。祖母からは、戦火の中を命からがら逃げたという話は何度も聞いていた。「当時と比べたら、全然大したことはないと思えたんです。富山には焼け野原から街を復興させてきた人たちがいるんだから」

店がシャッターを下ろしている時も、工場では従業員たちが働いていた。緊急事態宣言の中でもスーパーは営業しており、出荷数は増えていた。コロナ禍前から販路を広げていたことが奏功した。

5代目で現在は会長を務める父、孝さん



店で商品の羊羹を手にする鈴木さん

(72)は「スーパーに展開する決断は、僕にはできなかった。先祖に頭が上がりんと思っ。でも、そうしなかったら従業員も半分ぐらいに減ってたかもしれない。息子の判断は正解だった」と振り返る。

◇

コロナ禍のさなかのこと。鈴木さんは5年後の創業160周年に向け、新商品を開発しようと考えた。創業の原点に立ち返る商品にしようと思い、初代が修業した鈴木越後の歴史を調べた。江戸後期の漢詩集『江戸名物詩』で、その羊羹について「天下ニ鳴ル」と記されているのを見て、腹が決まった。商品名は「天下鳴」。

味はどうするか。鈴木亭の小豆のこしあんは、皮までこした豊かな風味が特徴だ。もっと小豆の味わいを強めようと職人たちと話し合い、小豆の分量を通常の1.2倍、さらに1.3倍に増やして試作してみた。

品質を保てる上限の1.5倍も試した。口にした瞬間、濃厚な小豆の味が広がった。ベテランの職人たちから「うまいわ」「この羊羹はありそうでない」と声が漏れる。鈴木亭で生まれ育った母親の夏子さん(71)に食べてもらったところ、「うちの羊羹で一番おいしいかもしれない」とつぶやいた。鈴木さんは確信を得た。

今年4月、「天下鳴」を発売した。材料費はかかり、模様はない。だが、商品名に恥じない味がある。「50年、100年と愛され、食べていただきたいんです」

◇

鈴木亭の開店は午前8時。朝一番でやって来るのは、仕事のミスで謝罪に行く人や、急な計報を受けて弔問に向かう人…。ずっしりと重い羊羹は相手に気持ちを伝える品として重宝される。

「お客さまが大事な人に贈るお菓子は、日頃から自分がおいしいと思って食べているもの」と鈴木さんは思う。「鈴木亭の品を持っていけば大丈夫」という信頼を積み重ねているから客は足を運び、店はここにあり続ける。

開店30分前。店の前に客の姿があり、急ぎの用に見える。鈴木さんは店の扉を開ける。

鈴木さんは富山に戻ってから結婚し、披露宴で主賓としてあいさつをしたのが、高崎でお世話になった電器店社長。今も鈴木さんは2年に1度は高崎を訪れ、得意先だった人たちに会っているそうです。縁は続いています。

紙面提供／人と鉄のあいだに



OTANI 大谷製鉄株式会社

企画・制作／北日本新聞社
メディアビジネス局

「虹」第10集 販売中

「虹」を書籍化しています。最新刊の第10集『虹 坂道を駆けのぼる音』は2024年6月から26年1月までに掲載した20編を収めています。1,210円。問い合わせは北日本新聞社出版部、電話076(445)3352(平日午前9時～午後5時)。

心があたたまるエピソードや、この紙面についてのご意見・ご感想をお寄せください。

〒933-0911 高岡市あわら町13-50
北日本新聞社西部本社「虹」係
FAX 0766-25-7773
mail niji@kitanippon.jp
次回掲載は11月1日(日)です。