

掏ぶ

mu su bu

食文化創造都市白杵
ストーリーブック

the story of usuki's gastronomy

category

伝統菓子



USUKI
CITY OF GASTRONOMY



Member of
the Creative Cities Network

伝統と呼ばれるもの

その価値は、年月が長ければ長いほど

高価であればあるほど

箔をつければ磨かれていくのか

伝統とは

人の信念、そのもの

人がこころざしを持って、紡いできた想い

長い歴史を紡ぎ、クオリティを吟味し、時代に寄り添ってゆく

変わらずにそこにあるものと、進化させてゆくものを融合させながら

白杵煎餅特集に行く前に…

白杵と生姜の特別な関係、勝手に掬ぶ的考察

なぜ、煎餅に生姜?? 白杵煎餅の由来ってなに? いつ生まれたの? 様々な疑問が生まれるが、残念ながら公的な記録に”白杵煎餅”というキーワードは出てこない。ただ、長い歴史の中で伏線めいたストーリーは、無きにしもあらず。それを今回は掬ぶ的に考察してみようと思う。

江戸時代の古地図を再現してみました



伏線 1

白杵藩江戸屋敷と芝大神宮の縁

稲葉家は頻りに芝大神宮を参拝している。江戸時代中期に祐筆によって書かれた「奥日記」によると、主に11代藩主の稲葉雅通(てるみち)の頃、よく家族や使用人たちと、お祭りに訪れていたという記録が残っている。

白杵藩邸からどの地点も近い!

白杵藩上屋敷 (現在の東京都港区西新橋付近)

約1.5km 徒歩で20分ほど

芝大神宮 (東京都港区芝大門1丁目)

約900m 徒歩で12分ほど

白杵藩下屋敷 (現在の東京都港区芝1~2丁目付近)

伏線 2

芝大神宮は「江戸一番の生姜の聖地」

毎年催されていた秋のお祭りが、別名「生姜祭り」と呼ばれるほど、生姜と縁が深い神社で、境内や神社周辺に生姜市が立ち並んでいた。雅通公やその家族、使用人たちは頻りにこのお祭りに訪れ、生姜などをお土産に買って帰ったという記録がある。隠居後の雅通公で38回、姫様や若様など子どもたちは30回など、記録に残されている。

伏線 3

白杵もまた生姜の一大産地

古くから生姜の良質な産地だった白杵。参勤交代の際の「保存食」として白杵煎餅が生まれたという説もあるが、稲葉家にまつわる文献には、生姜が含まれる煎餅についての記載はなかった。ただ、江戸時代には在来種の生姜が栽培されており、明治以降にも特産品として中国・四国地方にまで出荷されていた。さらに優良な生姜として大正時代には国内市場はもとより、朝鮮方面にも販売されていたという。九州一という折り紙つきの生姜の産地だったのは、確かなようだ。

伏線1~3を回収してみた…

白杵煎餅の直接的な史実はないにしろ、「生姜を大切にする白杵の人々」が、江戸における「生姜の聖地」のすぐ近くに住んでいた。それは偶然以上の歴史的な深い縁を感じずにはいられない。江戸屋敷にいた白杵藩士が、芝大神宮の生姜市を見て「お国(白杵)の生姜も負けていないぞ」と思いながら、熱意のある誰かが煎餅に生姜蜜を塗り始めたのかもしれない。真実はいかに!

参考文献 白杵藩稲葉家と芝大神宮 江後迪子 別府大学短期大学部紀要
白杵藩稲葉家祐筆日記(御奥日記)
白杵市史

「昔ながら」を
追求し続ける
白杵煎餅
3社のあゆみ

後藤製菓



GOTO SEIKA

丸寿製菓



MARUSU SEIKA

村上煎餅



MURAKAMI SENBEI

一枚ずついねいに生姜蜜を塗る「手塗り」の伝統を貫く白杵煎餅。白杵煎餅の製造を手がけている3社を紹介します。それぞれのスタイルを守り抜きながら、日々コツコツと焼いています。歴史を重んじながら、コロナ禍を生き抜き、今もお昔と変わらぬ製法で作り続けるその姿は、まさに白杵の食文化の象徴です。

100年の重圧を、ひとひらに込めて 変えないうために、変わり続ける

白杵市で100年以上の歴史を誇る「後藤製菓」は、大正8年の創業以来、地域の伝統菓子・白杵煎餅を守り続けてきました。2021年に代表取締役就任した現代表の後藤亮馬さんは、大学を卒業して家業に入った当初経営状況の悪化や顧客層の高齢化に強い危機感を抱いていました。デパートなどの催事で刷毛塗りの実演をしてみても、「思っていたユーザーからの反響を得られず危機感を覚えました」と、当時を振り返ります。

守るために変わり続ける、 100年目の「不易流行」

転機となったのは家業を継いで5、6年経った頃。大学教授から贈られた「不易流行（守るために変わり続ける）」という言葉でした。「先代が白杵煎餅をオマージュした新商品を開発してきたのも、守るために変わり続けてきた1つの形だと再認識できまし

た。一方で、「白杵煎餅らしさ」の表現に違和感を覚える商品もあり、改めて白杵煎餅の持つ真の魅力は何かを問う機会になりました。そうして五代目流に不易流行を体現した「百寿ひとひら」が、100周年を機に誕生。一口サイズへの変更やカボス味といったバリエーションの導入など、伝統製法の「刷毛がけ」を活かしつつ、若い世代や新たな層へのアプローチを成功させました。

観光土産からの脱却。 どこか懐かしく、人の温かさを 感じる美味しさの追求

そしてコロナ禍へ。販売も製造もストップするなか、「白杵煎餅の価値」をさらに深化させた時間でもありました。ヒントはお客様からの電話でした。「白杵煎餅をなくさないで欲しい」という激励の電話が結構な頻度でかかってくるんです。それがうちの強み



なのかもしれない。小麦・砂糖・卵・生姜というシンプルな素材から生まれる味わいは、日本人のDNAに刻まれた「懐かしさ」を覚える普遍的な美味しさ。生姜蜜を刷毛塗りして木白の木目を描く工芸のような製法は、一枚の煎餅を「温もり」で包むために欠かせない手仕事。人の温かさを感じる美味しさこそ、白杵煎餅の真の魅力であると確信したと言います。その存在意義を明確にするため、パッケージの刷新にも着手。刷毛目が分かる小窓をつけ、温もりが伝わるパッケージへ。象徴でもあった石仏のイラストをあえて外すことは思い切った決断ではあったはず。「今まで石仏ありきの白杵煎餅だと思っていたが、本質はそこではなかった。自分の中の1つの哲学に基づいてアクションを起こしているの、ブレない。今では幅広いお客様に支持されるようになってよかった」と話してくれました。

一枚のお菓子から始まる 地域の和と経済の循環。 100%白杵産への挑戦

また、原料へのこだわりは、地域の産業再生という大きな使命へとつながっています。かつて白杵は九州一の生姜産地でしたが、現在は衰退傾向にあります。後藤製菓は生姜の100%白杵産化を実現し、さらに自社で有機農業にも参入しました。これは単なる調達のためではなく、耕作放棄地を活用し、契約栽培や自社栽培を通じて産地を元気にしたいという思いから始まったと言います。小麦や卵も県内産を厳選し、経済循環と環境負荷の低減を目指しています。

未来に向けて、後藤製菓は「食から、温もりの環を拡げる」ことを使命に掲げ、お菓子屋さんではなく、循環型の食文化創造企業を目指しています。地元企業とのソーラーシェアリングを活用した環境に優しい農業モデルの構築や、廃棄ゼロの「ゼロエミッション」への挑戦など、活動は多岐に渡ります。製造現場では、10代から60代、外国籍や障がいのある方々が「手仕事」という価値を通じて輝いています。

白杵煎餅という伝統文化を、関わるすべての人々の「温もりの環」を広げるためのプラットフォームとして、未来へつなぐべく、後藤製菓の歩みは、老舗が挑む現代の「不易流行」そのものです。



生姜と砂糖をじっくり煮詰めた蜜で、木白の木目をこすり描く。この繊細な手仕事こそが、白杵煎餅の命



100年以上磨き続けてきた「挟み焼き技法」は、小麦の香ばしさを最大限に引き出す



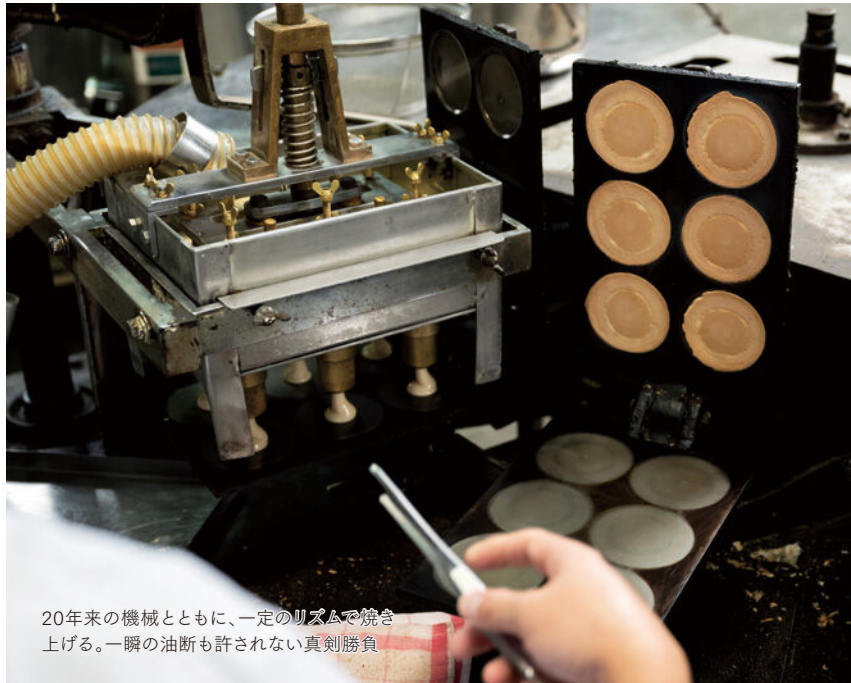
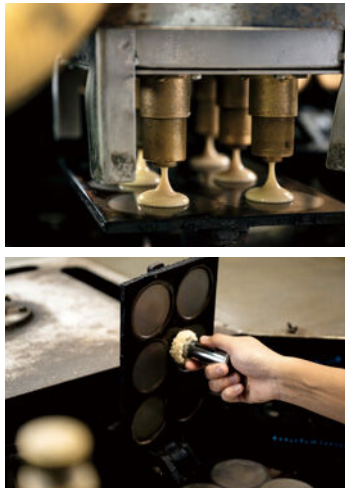
お客さんや観光客が焼き上げていくところを見学できるように、ガラス貼りのショールームのように



一新したパッケージ。持手がついて、ちょっとしたお土産に便利なサイズ

後藤製菓

白杵市深田118
TEL 0120-510-470



20年来の機械とともに、一定のリズムで焼き上げる。一瞬の油断も許されない真剣勝負



丸寿製菓

白杵市福良1877-6
TEL 0972-62-3403

丸寿製菓

守護軍神の名を冠し、 守り抜く銘菓の味

福良地区を歩くと、ふと香ばしい甘い香りに誘われる。そこには、大正から令和へと、一世紀にわたりこの地で暖簾を守り続けてきた一軒の工場があります。「こどもの頃は、ここが遊び場だったんです」。そう語るのは、2023年に故郷へ戻り、家業を支える決意をした一人の若者でした。

遊び場だった工場、 大人になって知る重み

現在、営業担当として家業を支える芝田敏章さんは、生まれも育ちも福良の28歳。彼にとって工場は、幼い頃から生活の一部でした。従業員の方々は親戚のおじちゃんやおばちゃんのように、余った梱包用の段ボールで秘密基地を作って遊んだ記憶が今も鮮やかに残っていると語ります。

大学卒業後、一度は愛知県の求人広告会社で営業職に就いた芝田さんですが、コロナ禍で家業が苦境に立たされた際、「自分の営業経験で力になれば」と、故郷へ戻り、日本古来の味「おこし」と、守護軍神の名

丸寿製菓のもう一つの顔が、創業当時からの主力商品である「おこし」です。原料を炒って膨らませて作るおこしは、湿気に極めて弱く、雨の日は作ることができません。「九州でも作っているのは数箇所ほど。天候を見極め、一気に作り上げる。まさに真剣勝負です」。夏の祇園まつりや三島神社の初詣で出されるこの味は、60年以上にわたり市民に愛されてきました。

ちなみに二代目が中国で見た寿字紋から名付けた「丸寿」という屋号には、90歳になる祖父のウィットに富んだ想いも込められています。ギリシャ神話の守護軍神「マルス」。戦後、若くして事業継承した祖父の、「厳しい商いの世界で生き抜いていこう」という想いも込められているそうです。

飾らないから、 ごまかせない 一枚に込める、真っ直ぐな伝統

現在、お菓子のニーズは変化し、昔のように商売をするには厳しい現実もありま

る決意をしました。「正直、こどもの頃は洋菓子の方が好きだったんです(笑)。でも、ずっと近くにあってこの風景を守りたいと思いました」。その言葉には、3年前には分からなかった家業の重みと、支えてくれる人々への感謝が滲みます。

職人のリズムが刻む「本物の味」

丸寿製菓の看板である白杵煎餅づくりは、想像以上に繊細です。原料は小麦、卵砂糖、水。このシンプルな組み合わせを、20年来の相棒である機械を使い、一定のリズムとスピードで焼き上げていきます。「簡単そうに見えて、実は一番難しい。少しでもタイミングがずれると、焼き目にムラが出てしまうんです」。そう語る芝田さんの手によって、一枚ずつ焼き上がっていきます。生姜蜜にもこだわりが。キレイに洗ってすり下ろした国産生姜を丁寧に混ぜ合わせてつくります。そこに砂糖を混ぜ合わせ、つくと煮ると、特製の生姜蜜が完成。職人さん

す。しかし芝田さんは前を向きます。「まずは今の販路を広げ、ベーシックな『曲』と『平』にしっかり向き合いたい。シンプルなもので最高の味を出すことが、一番素敵だと思うから」。



四代目の父、そして熟練の職人たちと共に、芝田さんは今日も福良の空気を吸い、白杵煎餅を運びます。私たちが何気なく口にすると一枚一枚には、百年の歴史と、一人の若者の挑戦が、ぎゅっと凝縮されています。次に丸寿製菓の白杵煎餅を手取る時、ぜひその「音」と「香り」をゆっくり楽しんでみてください。そこには、私たちが誇るべき白杵の時間が流れています。

村上煎餅

白杵の伝統を焼く。 三代目の心意気と笑顔の現場

昭和22年の創業以来、白杵煎餅の味を守り続けている「村上煎餅」。現在は、昭和32年2月22日生まれて「2」という数字に不思議な縁を持つ三代目、村上恵二さんがその暖簾を背負っています。

苦難を越えて結ばれた

「変えようがない」味

村上家はかつて朝鮮半島に住んでいましたが、戦後に引き揚げて帰国。おじいさんがお菓子屋さんの始めたといいますが、その当時は最中などを焼いて売っていたという。一方、朝鮮半島で製鉄所に勤めていたというお父さんは、帰国後に怪我を負いながらも養鶏業を経て、おじいさんの仕事を手伝うようになりました。その過程で、現在の白杵煎餅作りが形作られていったのです。

村上さんが大切にしているのは、昔からの製法をなるべく変えないこと。主な材料は小麦、砂糖、卵と至ってシンプルで、「変えようがねえなあ」と語るその実直さが、味

の根幹となっています。また、かつて職人が一つひとつブリキで作っていた「缶」への思い入れも深く、丸缶や角缶は今も贈答用の象徴として大切にされています。「曲がりはお菓子用で、平は贈答用だったから『缶入り用煎餅』と言っていたんですよ」と、当時を懐かしみながら教えてくれました。

職人の「手」と、機械の「機嫌」

製造現場では、40年以上使込まれた重厚な機械が現役で動いています。煎餅を焼く機械は、タイミングが狂えば一苦労といえます。温度が上がるまで動くのを待つという、昔ながらの梱包用の機械も現役で稼働しています。村上さんは「機械のご機嫌も見らんといけないのよ」と、笑いながら熱々の煎餅を手早く軽快に剥がしていきます。その熱さは「炊きたてのご飯でおにぎりを握るくらい」と言いますが、長年の経験から「もう慣れたわな」と、手を止めず淡々と作業を続けます。午前中に一人て焼き上げ、



午後には自ら配達に向く村上さんの日常は多忙ですが、その表情は常に朗らかです。自身の性格を「悩みはせんけど、どげえかなるな」と思っている」と分析しますが、その自然体な構えこそが、周囲を安心させる強さとなっています。

笑顔と刷毛が躍る、
生姜蜜の仕上げ風景

煎餅に生姜蜜を塗る仕上げの部屋は、和気あいあいとした空気に包まれています。スタッフさんたちは、シュロと竹串を組み合わせた独特の「オリジナル刷毛」を使い、手際よく蜜を塗っていきます。サツサツと縦横に引かれた透明な線が、美しい白い線へと変わっていくと思うと、まさに職人技

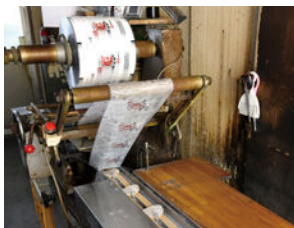
の結晶です。「私はまだ2年目だけど、この人は大ベテランよ」といった会話や冗談が飛び交います。この明るいチームワークで、村上さんの「毎日楽しいわ」という想いが、村上煎餅の美味しさの大切なエッセンスとなっています。

未来へと繋がるバトン

現在、高校1年生の息子さんが「家業を継ぎたい」という決意を胸に、地域ビジネスを学ぶ高校へ進学しています。その話をすると村上さんの表情は、この上なく緩みます。「大変なことはどげえねえな」。そう笑い飛ばす三代目の手によって、白杵の伝統と家族の絆は、これからも香ばしい煎餅の香りと共に、未来へと受け継がれていきます。



刷毛での蜜付け作業。手作業で引かれる独特のラインが、サクッととした食感と生姜の風味を際立たせる



個包装の機械も年季が入っているが現役だ。40年以上前の機械



生姜蜜を塗った煎餅は乾燥させるため、一旦乾燥機に入れられる

村上煎餅

白杵市市浜631-3
TEL 0972-62-2816

白杵煎餅 食べ比べ 図鑑

白杵の伝統菓子に精通している木村真琴さんによる、3社の白杵煎餅の特徴をそれぞれピックアップ。同じようで違う、それぞれの個性を食べ比べて分析してくれました。



フードディレクター
地域食文化研究家

木村真琴さん

白杵食文化創造都市推進協議会のアドバイザーを務め、地域の食文化や歴史料理の調査・研究にも注力。伝統を現代に繋ぐトータルな提案を行っている。

3社共通で感じたこと

手仕事が織りなす
「表情」

刷毛目が決める、
舌触りのファーストインプレッション

各社異なる刷毛使いが、
口に入れた瞬間の「舌触り」に
絶妙な違いとアクセントを生んでいる。

ひとつとして同じものがない
「唯一無二の顔」

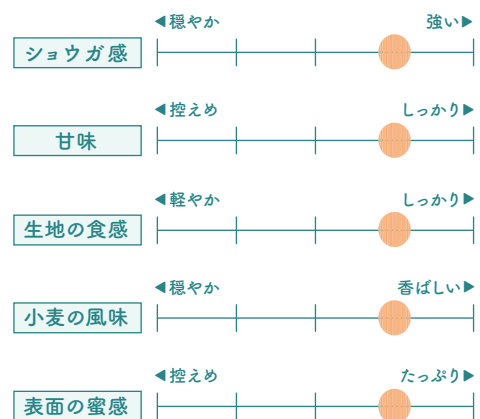
手仕事による蜜の塗りムラさえも
「味」となり、一枚ごとに異なる
表情と食感のコントラストを楽しめる。



村上煎餅

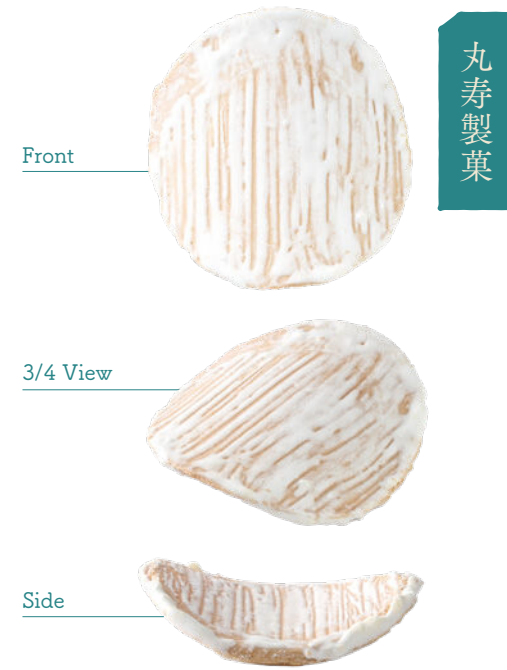


しっかりとした噛み応えと、生姜本来のダイレクトな辛みが特徴。噛むほどに増す生姜の存在感を蜂蜜の柔らかな甘みが包み込み、餅粉とごま油のコクが味の深さを引き立てるアクセントに。素材の力強さと奥行きのある風味を、存分に堪能できる味わい深い美味しさ。



特徴

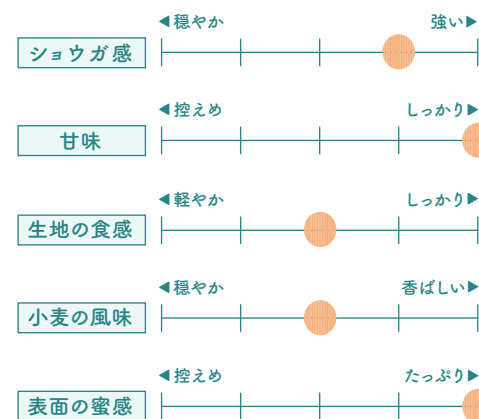
- 生姜本来のダイレクトな辛み
- ハチミツが包む柔らかな甘み
- 奥行きがある風味
- しっかりとした噛みごたえ
- 素材の相乗効果



丸寿製菓



たまご煎餅のような懐かしさと軽い食感が特徴。生姜の爽やかな刺激がキリッと広がり、後味にはまろやかな甘みの余韻が心地よく残る。軽やかな口当たりで生姜蜜の甘さの層がバランスよく調和し、スパイスさとまろやかな旨味を同時に堪能できる。



特徴

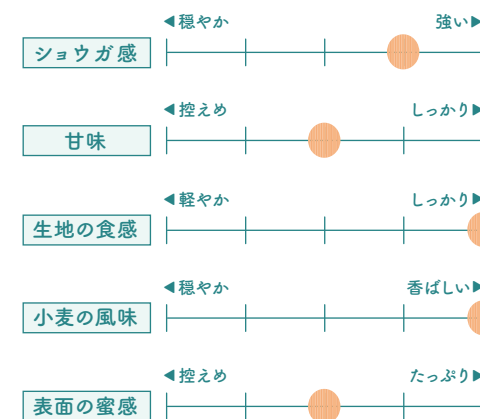
- 軽い食感
- 生姜の刺激
- まろやかな甘み
- 高い蜜感
- 優しい風味



後藤製菓



香ばしい生地と生姜蜜の絶妙なバランスが特徴。少し硬めながらもあえて縁を整えない素朴な形状が舌触りに心地よい丸みを感じる。生姜の風味は穏やかで辛みが長く続くが、刺激が苦手なお子様でも親しみやすく、素材本来の旨味を上品に味わえる。



特徴

- 長く続く生姜の味
- 香ばしい生地
- 上品な味わい
- 絶妙なバランス
- 素朴な形状



季節の到来を知らせてくれる、 さかいやのお菓子

受け継がれる道具と、 職人の手仕事

取材に訪れた陽春の朝、作業場では「よもぎもち」が作られていました。滑車を巧みに利用した餅つき機が、心地よい音を立てて動いています。約10年前に本丁の裁判所近くから現在の場所へ移転した際、石臼も釜も、そして今ももう製造されていないという貴重な餅つき機も、すべて大切に運ばれてきました。つきたての鮮やかな緑色の餅を、手早くちぎっていくのは奥さんのお仕事。「暑いうちにちぎらないと硬くなるし、夏場は緩みがちで加減が難しいんです」と語る作業は、一見簡単そうに見えて、実は相当な腕力が必要な重労働。準備された餡をのせ、手際よく丸められていく餅には、熟練の技が光ります。



「さかいや」のルーツは、かつて大阪・堺で廻船問屋を営んでいた岡田家にあります。豊後白杵へと居を移し、時代の荒波の中で家業が苦境に立たされたとき、支えたのは女性たちが合間を縫って手作りした饅頭やお菓子でした。「さかいや」が産声を上げたのは、幕末の激動期である1865年。それから161年、今も変わることなく、六代目・岡田幸太郎さんは、夜明けとともにお菓子作りに励んでいます。



白杵生まれ、白杵育ち。大分市の和菓子屋さんで修業後、家業をお父さんと一緒に切り盛りしてきた六代目・岡田幸太郎さん

こだわりの「餡」と「米粉」

「さかいや」といえば、「餡」と言われるほど、硬めのこし餡には根強いファンがいます。さらに驚くべきは、米粉までもが自家製であること。かつて市販の粉を試したこともありましたが、どうしても仕上がりの食感が違っていたといいます。米を半生の状態で粉にしてふるいにかけてという、手間暇かけた工程こそが、「さかいや」ならではの優しい食感を生み出しているのです。

看板商品の「甘酒饅頭」も、長年続く独自の製法で作られています。丸く形を整えた後、二次発酵を促すために置かれるのは、なんと炭を焚いた七輪の上。年季の入った棚の中でじっくりと育てるこのやり方も、代々大切に守られてきました。通年の定番である「引粉餅（ひきこもち）」に、木型の印をポンと押せば、市民お馴染みのあの姿が完成します。

白杵の風景に溶け込む味

7月、祇園まつりの気配が漂い、町八町が活気づく頃。夕暮れと共に囃子の音が聞こえ始めると、多くの市民が「くず饅頭」を心待ちにします。時代は変わっても、さかいやの和菓子はいつも白杵に季節の到来を告げ、人々の暮らしに寄り添い続けています。



自家製米粉を作るためのふるい、餅をつく臼と機械、餡を練る釜も昔から使用したものを持参した。他にも年季の入った味わい深いものが多く残る厨房



炭火で二次発酵！



この木型で餅に型をつける



餅をついて丸めて、饅頭を発酵させて膨らませて…。さかいやの朝は早い。手際よく仕込みをこなしていく。特に餅に餡を入れて包み込む作業は、時間との勝負。7月から始まるくず饅頭は、ご主人1人で熱い釜の前で練っていくという体力勝負なのだ



昔から変わらない包み紙に、丁寧に梱包してくれる。甘酒饅頭170円、引粉餅190円、よもぎ餅200円、上用饅頭170円、柏餅400円(2個入り)、1000円(5個入り)



店頭の様子を見ても、春は桜餅、7月はくず饅頭…。忙しい日常に、ふと日本人ならではの季節の移ろいを感じることができる

さかいや

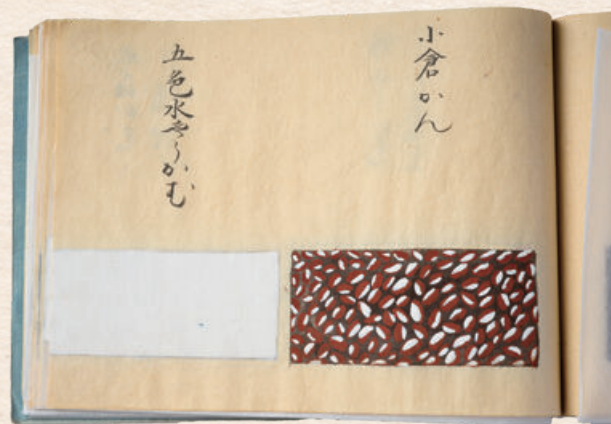
白杵市白杵8-17
0972-62-2500

復刻和菓子ができるまで

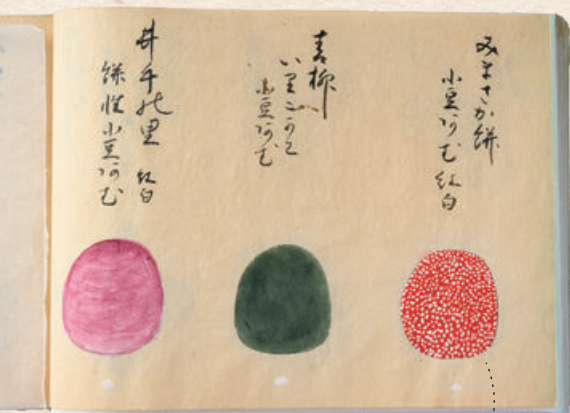
少ない情報をもとに、試作を重ねてできた和菓子。
新・旧を見比べてみましょう。

丹生島かん

「菓子製法」をめくると「小倉かん」と書かれた和菓子が出てくる。ツヤのある大納言小豆を見事に絵筆で表現している。これをもとに考案したのが、大納言小豆や小倉がたっぷりつまった羊羹のような和菓子。白杵城にちなんで「丹生島かん」と名付けた。



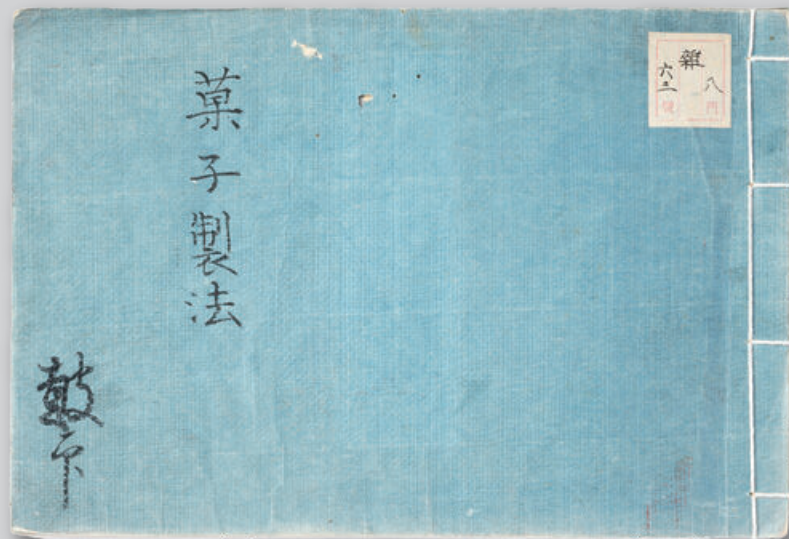
復刻



みまさか餅

「菓子製法」の中でも「みまさか餅」と記しているので、そのままの名称を取った。「小豆いりむ(の)紅白」とある。みまさか餅とは、古くからある餡入りの餅菓子を指すそう。今でいうところの「紅白などに着色された上級の餡餅」らしい。金柑をペースト状にしたものを餅生地練り込んで風味豊かな仕上がりに。表面には桜色を意識した氷菓子をまぶして、当時の絵に近づけた。

復刻



稲葉家伝統菓子

丹生島かん・みまさか餅

復刻までのあゆみ



白杵藩に伝わる「菓子製法」という古文書がある。
A5横サイズほどの大きさと縦書き仕様。それぞれ和菓子の名前と素材が書かれており、その下にイラストが添えられている。
丸めの和菓子、四角い和菓子、面白い形の和菓子が90個以上、約40ページに渡って束ねられている。裏には「菓子屋宗七製」と明記されているが、今だその存在を知る人は少ない。
「7、8年前に市報を見ていたら、この古文書の存在を知り、お茶会の席でお出しできたらしいな」と思っていると、「赤穂屋呉服店」16代目・中村充

さん。中村さんはその存在を知るやいなや、そのお菓子を現代に甦らせようと使命感に駆り立てられた。「どうにか復刻させて、稲葉家下屋敷でいただけたら、みなさんも喜ばれるのではないか」。手掛けた1つは「丹生島かん」という名の大納言小豆を使った羊羹。もう1つが「みまさか餅」と呼ばれる、金柑の風味を生かした和菓子だった。
ただこの古文書、レシピ本ではないので作り方が全く載っていない。お菓子の名称と「小倉」「小豆」「求肥」「さとう」など、主な材料の文字のみ。このわずかな情報をもとに再現がスタート。言わずもがな古文書は二次元。お菓子は三次元。例えば丸い形状のその中身は？二層になったその層は何でできているのか？など細かなところは何度も試作を繰り返した。監修は、中津市にある老舗和菓子店「武蔵屋総本店」に依頼。製造は、白杵市の産物を使って加工食品を製造する「めぐる工房」が手掛けた。



今は亡き二人がつないだ、

石佛饅頭のタスキ

さっくりとした食感と、甘い舌触りが心

地よい皮。その中には、ほっくりとした白餡が詰まっています。古くから白杵市民に親しまれてきた「石佛饅頭」ですが、実は一度、その歴史が途絶えかけたことがありました。これは、名品を後世に残そうと奮闘した(もしくははしている)人々の、愛と継承の物語です。

伝統を託された「高橋高進堂」

かつて田町に、創業は大正時代、数々の賞に輝いた名店「花月堂」がありました。多くの職人を育て上げた、まさに白杵の和菓子屋の先駆けといえる存在です。そこで人気を博していたのが石佛饅頭でした。店主の三浦秀一(ひでいち)さんの引退に伴い、一度は姿を消す運命にありましたが、「この味を絶やしてはならない」という当時の市長の熱い願いもあり、その伝統は「高橋高進堂」の高橋睦男さんへと託されることになったのです。

当時の雰囲気を残した店舗を大切に保存されている、三浦清信さん



「花月堂小ばなし」

二代目・三浦秀一さんの三男で、元教員の三浦清信さんに「花月堂」の歴史を伺いました。創業時期は不明ながら、大正8年にはすでに数々の受賞歴を誇っていた同店。父・秀一さんは80代まで厨房を守り、1995年に惜しまれつつ閉店しました。看板商品である「石佛饅頭」は、アイデアマンだった祖父の清次郎さんが「白杵を代表する銘菓を」との想いから、白杵石仏を模して誕生させたものです。高橋高進堂への継承に際し、10日間にわたって伝授されたといいます。最後まで職人として衰えを見せず、心血を注いだ味のすべてを託したといいます。

営業当時の「花月堂」



守り続ける「変わらない味」と「笑顔」

「三浦さんの思いを絶やさぬように、花月堂さんの名を汚すことのないようにと、夫婦二人三脚でやってきました」と、奥さんの高橋豊子さん。繁忙期には心強い助人の手を借りながら、今日まで大切に作ってきた石佛饅頭。2025年に夫の睦男さんが他界されてから1人になりましたが、忙しい時に手を差し伸べてくれる親戚の方とともに今も作り続けています。最近始めたおはぎも、「作るとすぐに売り切れるんよ」と、豊子さんが目を細めるほどの人気ぶりです。

次の世代へつながるタスキ

石佛饅頭は、1日に2000〜3000個ほど焼き上げられます。天秤計量で餡の重さを測り、生地を丸めていく豊子さんの姿は、肩を揺らしながら丸めるので、とってもリズムカル。大日如来像の頭を模したこのお饅頭は、三浦さん直伝のひと手前のおかげで、焼き上がりにあの独特の美しいひび割れが生まれます。「お饅頭に上手にヒビが入るか、今でもドキドキします。あと数年したら、息子が帰って後を継いでくれる予定。それまでは頑張らんとね」。豊子さんの明るい笑顔は、周りの人まで幸せな気持ちにしてくれます。一度は途絶えかけた石佛饅頭のタスキは、今、しっかりと次の世代へと引き継がれようとしています。



石佛饅頭の後継を引き受けた際に、一緒に譲られた道具一式を今でも大事に保管している



「かすてら饅頭」も人気の一品(大)170円、(小)110円。



「石佛饅頭」1個100円



助人の皆さんの手際の良さと阿吽の呼吸で、次々に焼き上がっていくお菓子たち



高橋高進堂

白杵市搔懐8
0972-65-2421



どら焼きの名店でもあった同店。亡き睦男さんしか作れなかったが、息子さんが後を引き継ぎたいと申し出たそう。数年後が楽しみだ

うず巻の現場レポート

① 生地を焼く

餡を練っている間に、手際よく生地を焼いていく。立派な虎柄になるのが不思議。



② 餡を練る



虎柄に

③ 生地の上に餡をおく



約1kg!

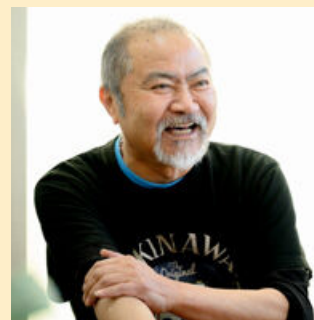
出来立ての餡を生地の上におき、木べらで平にしておく。

銅鍋に火をかけ、砂糖・塩・生餡を機械で混ぜていく。100度近くまで上がっていくと、攪拌の遠心力で餡が飛び散っていく。やけどを恐れず、定期的に練り具合をチェックしていく。溶かした寒天を入れ、しっかり練り上げると滑らかな口当たりになる。

④ 巻く



間髪入れず、一気に巻いていく。その時間わずか3秒!



快活に話してくれる野口さんは「うず巻卓球SC」の監督も務める。全国レベルからプロまで輩出している強豪チームを率いている。夕方になると、大きな木べらから卓球のラケットに持ち替えて指導している



野津の銘菓は今日も重量級
明治時代、西南戦争の戦火を逃れ、この地に辿り着いた先祖がたち上げた「野口朝日堂」。今や地域の顔とも言える老舗菓子店です。ここで四代にわたる守り続けられているのが、野津の手土産として愛され続けている「うず巻」。現店主の曾祖父である五郎さんが開業、二代目の元蔵さん、そして三代目の重正さんに続き、現在は四代目の新一郎さんが暖簾を守っています。

この「うず巻」、風貌はというと、雷様のパンツを思わせる愛嬌たっぷりな茶色の虎柄縞模様。まるで和風ロールケーキのような見た目をしています。しかし、可愛らしい見た目は裏腹に、手に取れば誰もが「わあ、重たい!」と声を上げてしまうほどの重量感が隠されています。長さ41センチという堂々たる体躯の中には、1キロものこし餡がぎっしりと凝縮されており、そのずっしりとした重厚感こそが、贈る側と受け取る側をつなぐ嬉しいサプライズとなっています。

主役である餡は、微量に練り込まれ



野口朝日堂の朝は早い。作り置きをしないのが信条。朝7時から作り始める

た寒天が絶妙な調和を生み、口に運べば、まるで羊羹のようで、滑らかな舌触りを楽しめます。取材日はレジカウンターに所狭しと並べられた38本のうず巻が箱詰めされていました。福岡のお客様のところへ発送されるんだとか。県外からのお問い合わせも多いようです。

店主の新一郎さんは言います。「材料も見た目も変わらないけれど、職人の手が違えば味も違う」。銘菓といえど、時代で味わいに変化があるのもまた人の手から生まれる所以であり、それも「いとをかし」なこと。かつては臼杵からバスに揺られて餡が運ばれてきたという心温まる歴史を受け継ぎながら、今も変わらぬ手仕事の温もりが、集いの場を彩り続けています。



送り出し作業中のハーフサイズのうず巻。包装紙にも郷土色がかかっている

長さ41センチのロングタイプ。1本に使う餡の重量は1キロ。ハーフだと20センチ。各々で好きなサイズに切り分けられるのもいいところ。1本1,500円、ハーフ770円

41センチ!



野津の伝統銘菓「うず巻」に密着!

くるくると笑顔のうず巻を巻いていく

野口朝日堂

臼杵市野津町
大字野津市220-5
TEL 0974-32-2041





モノの真価は、人の信念
 使命を受け継いでいく者たちの強い想い
 人の信念が
 伝統を創造し
 未来を拓いていく

掬ぶ musubu
 伝統菓子編
 食文化創造都市 臼杵
 the story of usuki's gastronomy

<https://gastronomy-usuki.com/>
 @gastronomy.usuki.city
 @gastronomy.usuki

STAFF CREDIT
 editor/writer 青木貴絵
 designer woop
 photographer 脇屋伸光
 特別監修・執筆 木村真琴

CONTACT INFORMATION
 臼杵食文化創造都市推進協議会 事務局
 (臼杵市産業観光課 食文化創造都市推進室)
 住所 大分県臼杵市臼杵72-1
 Tel.0972-63-1111(代表)

発行元 臼杵食文化創造都市推進協議会
 発行日 2026年3月

野津 地域で食べられていた 昔ながらのおやつ

フードディレクターで地域食文化史研究家の木村真琴さんが、野津地域の中でも主に川登・西神野地区で聞き取り調査を行いました。数ある郷土おやつの中から、今回は4つピックアップしてくれました。どのあたりの世代まで知っているのか、はたまたおやつの名称や風貌に地域性があるのか？みなさんの育った地域や暮らしの中で、馴染みのあるおやつはありそうですか？

きな粉団子
 (きな粉団子)

砂糖味のきな粉を団子にまぶすのは、特別な日の特別なおやつだったそう

ご存知、大分の郷土おやつ
野津地域でも食べられていたそう

お土産として必ず手作りのものをお客様(来訪者・ご先祖様含む)にお渡ししていた。お盆の時には仏壇にお供えしていた。

- POINT**
- 盆踊りが終わった後に、きな粉団子をみんなに配る習わしがあった。
 - 「お土産だご」と呼ばれていた。

かんくろ餅

中には芋餡や栗餡を入れることもあったそうだよ

川登地区泊で聞き取られた
保存食系の餅菓子

干した芋(乾燥芋)を粉にしたもの。生芋ではなく、保存可能な干し芋を用いる点が特徴。小麦粉をつなぎとして加える。

- POINT**
- 芋の甘みを活かした、砂糖が貴重だった時代の甘味食。
 - 干し芋を利用するため、保存性・携行性に優れる。農村の知恵から生まれた。

ジリ焼き

膨らし粉を入れて、ふんわり仕上げると「ひやき」になるよ

お菓子が少なかった時代、家庭で手軽に作れる
日常のおやつとして食べられていたそう

材料は、小麦粉と水と黒砂糖。卵や膨らし粉(タンサン)は基本的に入れない。黒砂糖を乗せて巻いていく。

- POINT**
- 砂糖が貴重だったため、甘味には黒砂糖を使用していた背景がある。名前は「じりい(柔らかい・緩い)」が由来と言われている。

ほおかぶり餅

熊本の「いきなり団子」に似ているね

野津地区全体で作られていた、
家で作る甘い粉食・いも菓子のひとつ

芋を3cmくらいに切って、芋の上に甘い餡をのせ、小麦粉が何かを用い、丸めてまとわせる。

- POINT**
- 豆より芋の方が多く手に入ったため芋中心だった。
 - 芋だけで作ったものは「ひっかぶせ」と呼ばれていた。

※現在も引き続き野津の各地域の調査を行っています。