

Magazine

Take Free

S

by Sekishuan

Vol.01

小豆



石舟庵



石舟庵のあんこ

あんこは、小豆に、砂糖と水、少量の塩を加えてつくる、とてもシンプルなもの。それゆえに、見た目は同じあんこでも、100の店があったら100通りの味になるといわれるほど、それぞれの店の個性、こだわりが表れます。あんこは、シンプルにして、たいへん奥深いものなのです。

石舟庵のお菓子づくりは、あんこづくりからはじまります。追求するのは、みずみずしくジューシーで香り高いあんこ。口にしたとき、砂糖の旨みをたくわえた小豆の風味が広がり、しっとりと心地よく口どけていく。後味は、どこまでもすがすがしく。味、食感、そして香り。この3要素のどれが欠けても理想とするあんこは完成しません。

和菓子の命ともいわれるあんこ。最高の味を求め、材料と製法にこだわっています。小豆は水から茹であるのが一般的であるのに対し、石舟庵ではお湯から一気に煮ていきます。短時間で煮上げることによって、小豆の風味が煮汁に流れ出すのを最小限に留め、風味がしっかりと感じられるあんこができるのです。

この独自の製法は、いまから20年前、ある生産者との出会いによって実現しました。北海道十勝で最高品質の小豆を栽培する生産者グループ「十勝壱カラット」。一般に流通している小豆は、さまざまな生産者のものが混粒しているため、品質のばらつきが避けられませんが、「十勝壱カラット」の小豆は、生産者単位で個別選別された単一品種のもの。十分に完熟した豆のみ揃っているため、熱湯で一気に炊いても、ふっくら均一に煮上げることができます。

石舟庵のあんこに欠かせない存在、それが「十勝壱カラット」の小豆です。

写真：石舟庵本社工場のあんこ製造風景





究極の小豆の故郷、北海道へ

石舟庵が誕生した伊豆は、海と山に囲まれ、自然の恵みが豊富なところです。1984年の創業以来、伊豆を愛する一企業として地元の味覚にこだわり、旬のおいしさをお届けすることに専念してきました。松崎産の桜葉をつかった桜まんじゅう、伊豆の国産のイチゴ「紅ほっぺ」をまるごと包んだイチゴ大福、伊豆特産のニューサマーオレンジをつかったタルト、函南町の丹那牛乳のプリンなどなど、数々の銘菓が生まれています。

一方で、時代の変化、嗜好の変化など、和菓子をとりまく状況は大きく様変わりしています。“和菓子ばなれ”が指摘されるなか、令和のいま、喜ばれる和菓子とは。求められる味、素材とは——。和菓子の伝統を守りながら、新たな挑戦にも取り組む石舟庵がいま、真剣に見直しているもの。それが「あんこ」です。

「この先50年、100年と愛され続ける和菓子屋であるために、いま必要なことは何だろう。もう一度、和菓子の素晴らしさ、奥深さを伝えたい。菓子のつくり手と素材の生産者がともに、この日本という国で育まれた菓子文化と、手塩にかけて育てられてきた素材への思いを丁寧に伝え、いまの時代に問いかすことから始めたい。そんな想いから、私たちのお菓子に欠かせない素材の探求が始まりました」。そう語るのは、石舟庵の高木康行社長です。

和菓子店が毎日向き合っている和菓子の原点、あんこ。その素材となる「小豆」の故郷北海道へ。究極の小豆をつくる「十勝壱カラット」の農場を訪れました。







最高のあんこを 支える生産者 「十勝壱カラット」



まもなく収穫を迎える小豆畠で

そもそも石舟庵が「十勝壱カラット」と出会ったのは、さかのぼること20年前。高品質な小豆を探し求めていたところ、創業より取引のあった雑穀問屋から「エリモショウズ（北海道小豆の主要品種の一つ）にこだわり、生産者の顔の見える栽培を行っているグループの小豆がまずは抜けて品質がよい」と紹介され、試しに使ってみたところ、煮えムラがまったくなく、風味も香りも抜群に素晴らしい。以来、小豆の持ち味をダイレクトに味わう粒あんはすべて、彼らの栽培する「エリモショウズ」を使用しています。

「あんこはシンプルだからこそ、小豆の品質が命。壱カラットさんの小豆に切り替えてからあんこが格段においしくなったと、お客様からも反響いただいているのですが、なぜ彼らの小豆だとおいしいあんこに仕上がるのか、その理由については『土づくりからこだわり、丁寧に育てられた小豆。かつ個別選別で品質が揃っているから』という認識でした」（高木社長）

何度か生産地を訪ねるうちに、実際に小豆が実る様子を自分の目で確かめながら、生産者のみなさんがどんな意識で小豆を栽培されているのか。そのこだわりについて深く知るにつれて、高品質と豊かな味

わいに秘められた小豆づくりへの熱い思いと細やかな心遣いがあることを知り、この心をお客様へ伝えることも和菓子屋にとっての責務ではないかという思いに変わってゆきました。

そんな志を胸に、小豆農場のある足寄町へと向かったのは収穫を間近に控えた10月初旬のことでした。

厚い雲が空一面を覆い、小雨がちらつくなか、広々とした大地に茶褐色の小豆がびっしりと並ぶ農場に到着。待っていたのは、「十勝壱カラット」の代表、小川茂豊さんと妻の結香さん、香川徳夫さん、妻ひとみさん、井出昭弘さん、牛渡広和さんの6名。

車を降りると、気温は11度。吐く息がうっすら白く漂います。「今日はぬくいほうだよ」。みなさん口々に笑いますが、温暖な伊豆の気候に慣れた私たちには身が引き締まる冷たさです。「例年だったらいまごろから霜が降り始めるんだけど、今年は暖かいからなあ」。この農場主である小林さんはそう言うと、枯れた莢をひとつ割って見せてくれました。そこには、鮮やかなあずき色をした豆が10粒ほど並んでいて、その輝きはまさに“赤いダイヤ”。「きれい」。思わず感嘆が漏れてしまうほど粒ぞろいで美しい小豆です。



小豆の生命力と土の力を信じて

小豆的一大産地である十勝で、究極の小豆栽培に取り組む「十勝壱カラット」。発端は1998年、農薬と化学肥料を用いる化学農法のあり方に疑問を感じていた創設者の故・高橋和男さんが、作物本来の生命力と土壤中の微生物の力で小豆をつくれないものかと、試行したのが始まりでした。

化学肥料は作物の成長を促進させ、大きくて見映えのする作物ができる一方で、軟弱に育つため、甘みが出ない、腐りやすいなどの欠点がある。高橋さんが危惧したのは、化学肥料によって土の中の有機物が減り、微生物が激減してしまうこと。微生物は、肥沃な土壤を保つのに不可欠な天然資源であり、微生物の少ない痩せた土からは栄養素を蓄えた作物はできないからです。

「持続可能な農業で、健康な小豆をつくりたい」。そんな高橋さんの想いに共鳴した3名とともに、農薬と化学肥料を極力控えた小豆づくりが始まったのです。

2000年に初出荷した小豆が好評だったことから、生産量を拡大し、市場に流通させようと、想いを共有できる生産者仲間を8名に増やし本格的にスタート。「十勝壱カラット」という名前には、「豆の生産日本一の十勝地方で、ダイヤモンドのように最高品質、日本一小豆をつくる」という志が込められています。

しかし、効率よく大量生産できる化学農法と違い、減農薬、減化学肥料、有機栽培を徹底する彼らの栽培方法は手作業による部分も多く、生産コストも手間もかかります。そのうえ人手不足も重なり、やむなく断念せざるを得ないメンバーも。現在は小林さん、香川さん、牛渡さん3組の精鋭が残る「十勝壱カラット」は、今年2020年、結成20周年を迎えました。互いに切磋琢磨しながら、“日本で唯一”的ブランドを守っています。

スペシャルティ 小豆ができるまで

トレーサビリティとシングルオリジン

「十勝壱カラット」が“日本唯一”である理由「個別選別」。これを理解するには、豆の流通について少し説明する必要があります。

北海道小豆の流通は、生産者から農協に集まり、石粒などの異物や未熟粒や病害虫による被害粒を除去し、豆の大きさや形状を揃えるための選別・調製が行われ、消費地の問屋に販売されるのが一般。ここでは生産者ごとに袋詰めされることではなく、北海道小豆には「エリモショウズ」「きたろまん」「きたのおとめ」などさまざまな品種がありますが、单一品種で販売されることもほとんどありません。大きさによって「普通小豆」か「大納言」に分類されるだけ。しかし、「十勝壱カラット」ではトレーサビリティ(追跡可能性)を重要視し、品種は「エリモショウズ」の単一に絞り、生産者ごとに袋詰めしています。ですから、たとえば香川さんの小豆と、牛渡さんの小豆がひとつの袋に入れられることはありませんし、袋には生産者名まで明示されています。「僕らは『十勝壱カラット』というひとつの生産者集団だけど、農場の

環境は同じじゃない。高台のメンバーもいれば、河原のそばのメンバーもいる。栽培方法だってその土地に合わせて、それぞれが最適だと考えるやり方でつくっているので、豆の個性は違ってきます。それをブレンドしてしまったら、煮えムラが出てしまうでしょう。個別選別を徹底しているのは、あんこになったときのクオリティをハイエンドにまで高めたいからです」(小林さん)

説明を聞きながら、以前、高木社長が言っていた言葉が浮かびました。「コーヒーにスペシャルティコーヒーというジャンルがあるように、小豆の世界にもスペシャルティ小豆と名乗れるクオリティがあるはず。壱カラットさんの品質はまさにその名にふさわしいのでは」と。

スペシャルティコーヒーとして認められる条件に「シングルオリジン」というものがあります。これは、同じ農場で、生産処理も同じ品種のコーヒー豆が、他の品種とブレンドされることなく一銘柄として販売されるコーヒーのこと。一生産者の、単一品種のみがパッケージされる「十勝壱カラット」の小豆は、小豆界における日本で唯一のシングルオリジンといえるでしょう。

高品質を生み出す「熟度コントロール」

栽培方法で特筆すべきなのは、化学肥料に頼らないことに加え、生育ムラをなくすための熟度コントロールにあります。豆の収穫時に、まだ青い部分が残っていたり、逆に熟し過ぎたものが混ざっていると、あんこにしたときの味わいや舌触りに影響てしまいます。「十勝壱カラット」の小豆は、過熟豆や未熟豆の混粒が極端に少なく、品質が揃っている、まさに“粒ぞろい”。これを実現するための「熟度コントロール」について、ふたたび小豆畠に分け入った小林さんが説明してくれました。

「朝晩霜が降りるようになると、寒さで葉が落ちて、茎も莢も枯れてきて、日に日に豆が熟していきます。でも同じ畠で同じように太陽を浴びていても、成長にはバラツキがある。ほら、このへんは枯れてきてそろそろ収穫期だけど、こっちはまだ青いっしょ。多少のバラツキがあっても機械で全部まとめて刈り取ってしまう農家が多いんですが、自分らは完熟豆の品質を揃えることにこだわっている。そのため、未熟な部分は畠に積み上げて自然乾燥させる“ニオ積み(下写真)”という昔ながらの作業を採用しています。自然乾燥することで熟度が増し、色ムラもなく、品質を均一にすることができるんです」

農場の脇に積み上げられた小豆の山を前に、「これが“ニオ積み”と



教えてくれたのは香川さん。「最近は大型コンバインを導入している農家も増えて、手作業なんかやってられない一気に刈り取ってしまう。でも、それやっちゃうと熟度が均一でない豆を出荷することになってしまふ。我々は毎日豆の状態を見ながら、刈り取ったり、熟すのを待ったり、ニオ積みしたりと、熟度に合わせて最適な方法を見極めています」。

根気のいる作業で、まわりからは「そんな面倒なこと、よくやるね」と言われることもあるそうですが、「この手間を省いたら、自分たちが理想とする小豆はできない」と、ほかのメンバーもみな同じ栽培方法を貫いています。

エリモショウズが日本一、の信念を貫いて

北海道で栽培されている小豆にはさまざまな品種がありますが、「十勝壱カラット」のみなさんは「小豆の最高峰はエリモショウズ」と口を揃えて断言します。石舟庵の粒あんにも使用されているエリモショウズとはどんな品種なのでしょうか。

「あんこにしたときの風味、香り、色合い、すべてが他品種と比べてずば抜けて優れているんです。かつて“エリモ神話”といわれたほど、この品種は評価が高かったのですが、病気に弱く、栽培がむずかしいのが難点。そのうち、病気に強くてつくりやすい品種が開発され、多くの生産者はそっちに飛びついだ。でも、色が悪かったり、皮が硬かったりで、上品な和菓子向きではない。自分たちは、石舟庵さんのように『最高のあんこをつくりたい』というニーズに応えたい。だから、どんなに手間とコストがかかってもエリモショウズ一本で勝負しているんです」(小林さん)

栽培にこだわり、品種にこだわり、顔の見える生産者であることにこだわる「十勝壱カラット」。なかには、自分たちも農協を通さずにやってみたいと視察に訪れる生産者もあるそうですが、彼らの栽培体系を説明すると、その膨大な労力にショックを受けてそのまま帰っていくとか。「僕らがメンバーを増やせないのは、そういう理由から。むしろ、これだけのこだわりで3組残っているほうが奇跡なのかもしれませんね」。香川さんの言葉に、みなさん静かにうなずきます。その表情の奥には、自分たちが日本一小豆を目指し、惜しみない努力と研鑽を重ねていることへの誇りがあるように感じました。



協力：十勝壱カラット 取材・文：山田 真由美

写真：飯塚 達央、足立 和己 編集・デザイン：K Design Office

生産者の想いを あんこに託して

「おいしいあんこは、おいしい小豆からしかできない」

石舟庵がこの信念にたどり着いたのは、「十勝壱カラット」の小豆との出会いがあったから。「和菓子屋の使命として、小豆の重要性を伝えなければ」と日々考えていたという高木社長。今回の旅を通じて、いくつもの気づきがあったと言います。

「豆の粒が揃っていたら煮えムラは少ないというのが和菓子業界では一般的な考え方ですが、壱カラットさんが豆の熟度を均一に揃えることにこだわっていることを知り、おいしいあんこづくりに必要なのは、小豆の大きさや形以上に“熟度”的揃いが大事だとわかりました」

収穫の適期を過ぎてしまった過熟豆や、まだ青い未熟豆の混粒が多く、ほぼすべての豆が完熟で品質が揃っている。だから、ほかの小豆では到達できないあんこの極みまで行きつくことができたのだと、高木社長は考えました。

「あの小さな一粒一粒の熟度をコントロールするのは至難の業。壱カラットさんは土づくりから徹底している。養分たっぷりの力の強い土壤を保つ努力が、豆それぞれの生育状況を揃えることにつながっていたんですね。さらに収穫期の神経のつかい方には感服です。熟度を見極めながら、一気に刈り取る、ニオ積みをする、そのまま熟すのを待つ……と、家庭菜園ならできるかもしれません、何ヘクタールもある広大な農場でそれをやるんです。気の遠くなるような作業を重ねて、あの究極の小豆ができるのです」

「十勝壱カラット」の小豆は、スペシャルティ小豆。そう確信することで、次なる挑戦が見えてきたと言います。和菓子専門店の本道である「あんこ」の磨き込み。「壱カラットさんが最高の小豆づくりを追い求めているように、私たちも本物の味をお届けする和菓子屋であり続けたい。その日の気温、水温により小豆の素晴らしさを生かす、炊き方、練り方をつねに検証・精査することで、技を磨き、さらなる高みを目指したい。あんこはその最たる存在です」

高木社長がこれほどまでにあんこにこだわるのには、ある想いがあるからです。「私は食生活がどんなに変わっても、日本人が江戸時代から愛してきたあんこはずっと生き続けると信じています」。伊豆半島の小さな和菓子屋が本誌を通じてあんこ文化を発信するのも、もっとおいしいあんこを！と試行錯誤を続けるのも、石舟庵が時代に左右されない、本物を目指しているからなのです。



十勝壱カラットの小豆を使用した石舟庵の商品



塩豆大福

最高峰とされる伝統のもち米「滋賀羽二重」を伊豆のやわらかい水で洗い、米から蒸して搗きあげました。『THE 和菓子』ともいえる、そのもっちり、どっしりとした食感。絶妙なゆで加減の北海道産の赤エンドウ豆が、もち米の甘みを引き立てます。北海道足寄で育まれた、香り高く瑞々しいエリモショウズの小豆あんは、ほのかな塩味が余韻を残します。塩は、世界自然遺産にも登録された小笠原の海水から手間暇かけて生まれた「島塩」を使用。シンプルさの向こう側に、たくさんの美しい日本の風景が広がります。

富士の大地

靈峰富士の雄々しさを小豆で、豊かな自然を抹茶で表現しました。

あらかじめ粒を残したまま炊き上げたエリモショウズを、こしあんに混ぜ合わせて炊き上げる「小倉あん」。寒天をつかい、瑞々しさを保ちます。抹茶の鮮やかな新緑色、清々しい香り、品のある渋味、それぞれの特徴を引き立てるために、産地の違う抹茶をブレンドしました。

『抹茶と小豆』。日本人がこよなく愛する和のバランスが存在します。



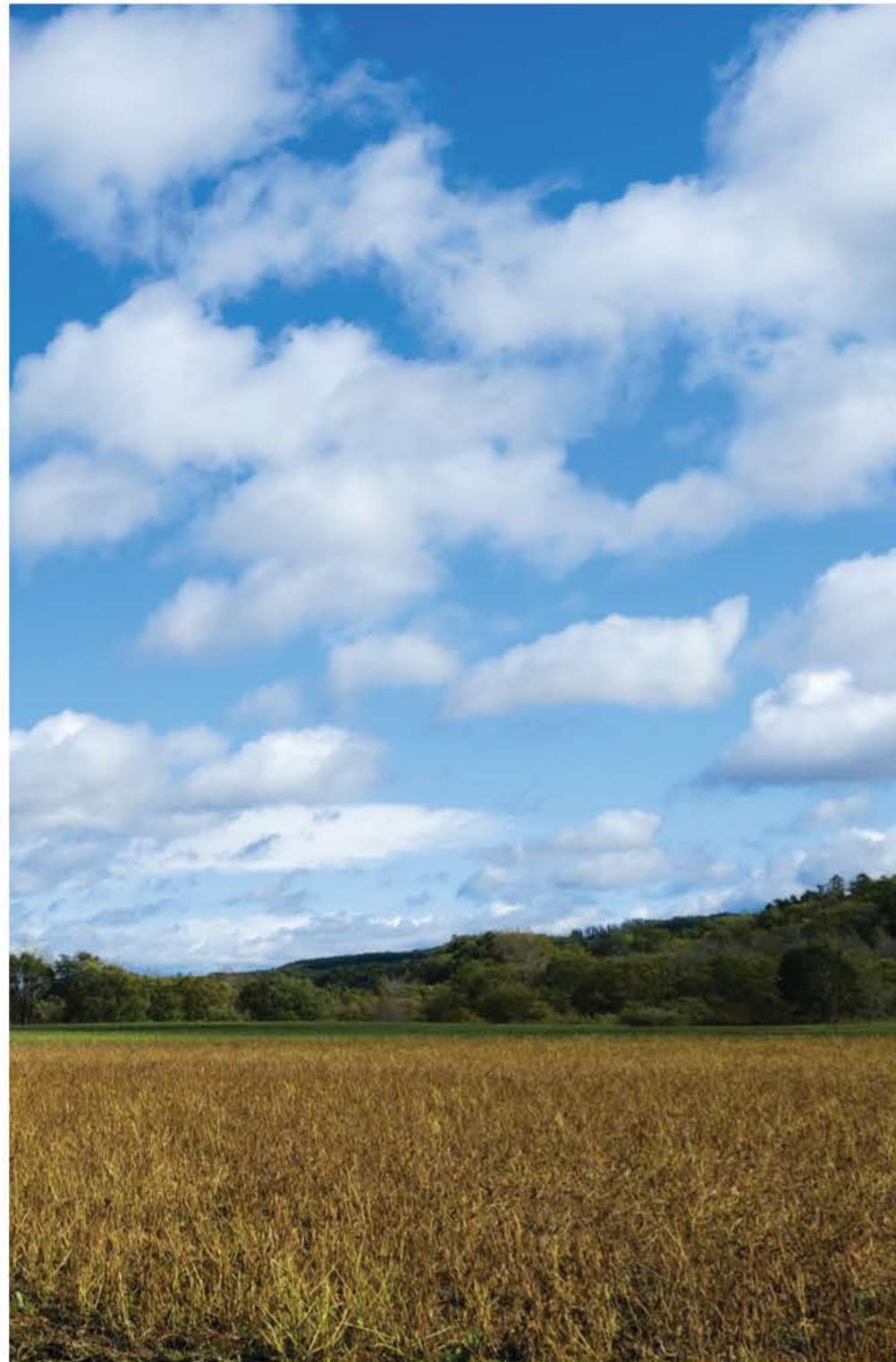
白玉ぜんざい

「煮小豆を初めて食べたのは、いつの頃だろう。お正月の餅搗きだろうか。お彼岸に祖母がこしらえてくれた、おはぎだろうか」

「和」を大切にしたいと感じる、今日この頃。あの煮小豆の、どこか懐かしい郷愁をさそう優しい甘さと香りを、白玉のつるんとした食感とともに楽しむ、シンプルな白玉ぜんざいです。季節に合わせてひんやり冷やしても、ほっこり温めて召し上がれます。



編集後記



取材で訪れた北海道足寄町の小豆畑

お菓子に携わるものにとって「素材は命だ」とよく教えられる。素材の生産地をまわり、生産者さん達と話を積み重ねていれば見えていなかったご苦労や分からなかった様々な心遣いに感動する。こんな手間暇を掛けて頂いていたからあの香り、食感、味が生まれるのか。生産地を訪れるごとに素材への愛情が深まってゆく。その過程でふと、おいしいお菓子をつくることだけが我々菓子職人の使命だろうか。素材に込められた想いも召し上がる方へお伝えする、果たすべき役割があるのでないか。そんな想いから、この冊子「S」は生まれた。

お菓子は品質へのこだわりが一番と思い、ある意味「もの」としての豊かさを厳選することが職人の目利きでもあった。しかし、その豊かさを生み出す想い、人、背景、そして自然の営みまで多くのことが凝縮された「真心」こそ豊かさの本質なのではないか。我々は、その一粒一粒の輝きをお菓子へと姿を変えお客様の笑顔、至福のひとときを創造しつづける。

お菓子は、素材と技術、自然と人。

広く和菓子、日本の菓子素材が永続してゆくために真心を伝えることを菓子職人の使命としたい。

株式会社 石舟庵 代表取締役社長 高木 康行

SHOP INFORMATION

①石舟庵 湯川本店

〒414-0002
静岡県伊東市湯川 4-13-1
TEL.0557-36-2313
OPEN 8:30 CLOSE 17:00

②石舟庵 湯の花店

〒414-0002
静岡県伊東市湯川 1-14-15
TEL.0557-38-1188
OPEN 9:00 CLOSE 17:30

③石舟庵 伊東駅店

〒414-0002
静岡県伊東市湯川 3-12-1
TEL.0557-38-3000
OPEN 9:00 CLOSE 18:00

④石舟庵 川奈店

〒414-0044
静岡県伊東市川奈 1255-90
TEL.0557-44-1800
OPEN 9:30 CLOSE 18:00

⑤石舟庵 デュオ店

〒414-0045
静岡県伊東市玖須美元和田 720-3
TEL.0557-38-0125
OPEN 9:30 CLOSE 19:00

⑥石舟庵 熱海店

〒413-0019
静岡県熱海市咲見町 9-2
TEL.0557-81-7776
OPEN 9:00 CLOSE 17:30

⑦石舟庵 ラスカ熱海店

〒413-0011
静岡県熱海市田原本町 11-1
ラスカ熱海 1F
TEL.0557-82-6200
OPEN 9:00 CLOSE 20:00

⑧石舟庵 ラスカ平塚店

〒254-0034
神奈川県平塚市宝町 1-1
ラスカ平塚 1F
TEL.0463-73-5558
OPEN 10:00 CLOSE 20:30

⑨石舟庵 長泉店

〒411-0943
静岡県駿東郡長泉町下土狩 1375-1
TEL.055-988-5858
OPEN 9:30 CLOSE 18:00

⑩石舟庵 函南店

〒419-0113
静岡県田方郡函南町大土肥 184-11
TEL.055-978-9800
OPEN 9:30 CLOSE 18:00