



Masatoshi Shiratori



白鳥さんが開発に携わった「ビーなつつ最中」封を開けると香ばしい最中の香り、口に入れたときに広がる甘さと鼻から抜けるほのかな落花生の香り

# 伝統の技を極めた 「伝統和菓子職」

和菓子には、季節の風物などを映しとった創作的なもの他に羊羹や最中、蒸し・焼き菓子、押し物など、伝統的なものも数多く存在します。その伝統的な和菓子の製法を守り、優れた技術を有する者を全国和菓子協会により認定する制度が「選・和菓子職 伝統和菓子職部門」です。今年で創設より3回目となり、全国で25名が認定を受けています。

今年度「伝統和菓子職」のひとりとして認定された白鳥正俊さんにお話を伺いました。

## 開発への道のり

千葉ならではの和菓子を作りたいと会社や営業部門などから話がでていた当時、自分が本社の工場長をやっていたので、「じゃあ自分で作ってしまえ」と思ったのがきっかけでした。和菓子の原料のなかで協調性があるものはそんなに多くないんですが、今回使用したピーナツも非常に個性豊かなものでした。最初は、その個性を出そうとローストしたものを入れてみたり、ピーナツの油を入れてみたりと、いろいろ試してみましたが、逆に個性が強すぎてあくどくなってしまいました。そこで、誰にでも受け入れられるようにと

「ピーナツの特徴を消しつつ残す」という一見矛盾した風味を出すために何度も試作を繰り返してやっとたどり着くことができました。次は、餡の中に入れるピーナツの歯ごたえが和菓子としては邪魔になりました。和菓子の「最中」は皮から餡に歯がすーっと入っていかねばならないので、ピーナツの硬さについては絶妙な口当たりになるよう細かい調整が必要でした。最終は色合いです。ピーナツの甘皮をイメージして美味しそうに見える肌色美人を目指しました。試行錯誤の結果、ピーナツという味を残しつつ最中の皮に油分がにじまないように風合い良く、さつくりと、ほんわかとしたものにしたどり着くことができました。

## 京都での研修が原点

職人を和菓子の本場である京都へ勉強のために派遣しようという取り組みがありました。自分も志願したところ、記録係ということで月1回、2泊3日程度で約1年間行くことになりました。でも、記録を書くだけではつまらないのでお願いして自分にも作らせてもらったんです。その時、先生に言われたのが京都弁で「頑固になりなはれ、精進しなはれ」という言葉でした。その当時は良く意味が分かりませんでした。後になって頑固は自信を持ちなさい、精進しなはれはまだやることがある、まだ上があるということなのかと思ひ、「頑固と精進」だけはいつも頭の隅にあります。



白鳥正俊さん (62歳・居射)  
米屋株式会社 研究開発副統括兼事業開発室長。1974年入社。  
1998年発売の「ビーなつつ最中」の開発者で、当時は本社の工場長を務めていた。

試作を重ねる度に娘に試食してもらい、感想をもとに調整をしていきました。若い女性に受け入れられれば、その人たちが年を増しても顧客になるということなので、若い年代が食べて美味しいってことになれば「商品としていける」ってことなんです。風味や色合いなど、最終的に決定した時、経営者には「これでいいですか？」ではなく「これでいきます」と言いました。

## 娘が背中を押してくれた

開発中に、いろいろなことを書き記したノートがあるのですが、ある程度商品として目途がついたときのノート一番上に、こんなことが書いてありました。「個性豊かな落花生をいかに和菓子

として餡と最中にマッチさせるか」

「落花生の風味が勝ってもダメだし、たねに負けてもダメ」

「落花生の油がしつこくてもダメ」

今見返してみると、こんなこと書いたかなと思いますが、これがこの商品の基本になっていたのだと思います。

今回は、たまたま私の名前で表彰を受けましたが、営業や企画の人といったみんなの協力がなければ成し得なかったことです。私が担当を離れた後でも、みんなの努力があつて続いているわけですから、私が代表でいたいというこのことなのだと思います。

「多古元人」では、年齢・性別・分野を問わず、生き生きと元気に活動している人を紹介していきます。これからも「たこげんじん」を発見したいときは、皆さんにご紹介します。