

「もろこし」はこうして作られる

今回は大きさも形も様々な「もろこし」を一堂に集め、実際に食べてみましたが、そもそもどうやって作られているのでしょうか？ 丸っこくてかわいい「なまはげ」形のもろこしを作る、大正15年創業の

「郷土菓子司 ^{しょうげつ} 勝月」さんを訪れ、その工程を見せていただきます。



講師

郷土菓子司 勝月 社長

かたや
片谷健太郎さん

文=高木沙織

写真=鍵岡龍門

3

「もろこし」って、こうして作られる



あずき粉と砂糖を混ぜる

片谷 まずミキサーにあずき粉と上白糖を入れて、そこに水を少し加えてなじませます。うちは全て手打ちで作っていますから、この3つの材料以外は何も入れません。

高木 機械で作る場合は材料が変わるんですか？

片谷 型崩れを防ぐためにでんぷんとか若干の「つなぎ」を入れている場合もあると聞いたことはあります。

高木 上白糖とあずき粉はどんな割合で？

片谷 上白糖2に対して、あずき粉が1。そして水の分量は、正確な量は決まってないんですね。やっぱり季節によって水の塩梅も変わってきますし。いま（取材時は5月）は湿度が低くて気温も高くないから作りやすいんだけど、お盆があたりおみやげでよく売れる夏の時期は気をつけないといけない。

高木 そうなんですか？

片谷 気温が高いので、作ってるうちにどんどん水分が蒸発して粉が乾いていくんですよ。だからその塩梅を見て粉の状態を調整しながら作らないと、後で崩れてしまいます。

粉をふるう

片谷 こし器に粉を通して空気を含ませることで、粉の粒子を均一にさせます。



片谷 その後、今度は手を使って粉を擦ります。これも粉を均一にする作業ですね。これでだいたいの粉が安定します。

もろこしは、押し固めて作るお菓子なので、粉の粒子がばらついていると、できあがり均一にならないんですね。

木型に粉を詰める

片谷 まずもろこしの粉を詰める前に、木型にあずき粉を引きます。



高木 もろこしの粉が型にくっつかないように打ち粉をするんですね。

片谷 それから詰めていきます。

高木 木べらで押し付けるようにして詰めて、その後に手の指でぎゅっぎゅっと押さえるんですね。

片谷 この作業をもう一度繰り返して、ヘラで余分な粉を落とします。



片谷 詰めるときは、あまり力を入れすぎるとガチガチのものになってしまうので、力加減の塩梅が大事です。

高木 そうか。力まかせに押さえたらだめなんですね。

片谷 そこを気をつけると、口溶けのちょうどいいもろこしができるんです。

木型から打ち出す



片谷 先が平らになった木づちで、木型の表面をならして……。 コン！ トトトトトン

高木 お～！ 木型の端をリズムカルに叩いて上の枠を外すんですね！

片谷 軽い衝撃を与えて、空気の間隙を作って型離れしやすいようにしています。その後、木型をひっくり返して外します。



高木 この瞬間が緊張しますね。

片谷 この状態で食べてみますか？

高木 いただきます！ あ、指で簡単に崩れるくらい柔らかい。

片谷 ここから、乾燥させて固めていきます。

乾燥させる



片谷 乾燥させる場合、「ホイロ」っていう装置を使う店が多いです。下で火を焚いて、その熱でもろこしを乾燥させる。うちの場合は、その装置ではなく、80度くらいの乾燥庫に入れて30～40分ほど乾燥させています。温度もそれより高いと色が変わっちゃうんです。

高木 どの状態まで乾燥させるんですか？

片谷 はい。爪で押しても跡がつかない程度が目安ですね。焼き色を付けないもろこしの場合はこれで完成です。

表面を焼く

片谷 乾燥が終わったので、焼きもろこしを作っていきます。

高木 まずバーナーで網をあぶって、その熱でもろこしを焼いていくんですね。

片谷 焼く機械はお店によって様々ですね。専用のバーナーが売ってるわけではないので、もろこしを並べた板をゆっくりと移動させながら、網の下に通すと……。



高木 もう焼けてる！ 直火じゃないのにすぐに焼き色が付くんですね。

片谷 砂糖が入っているから、キャラメルを作るときと同じ原理でちょうどいい焼き色が付きます。ここで、「ちょっと色が薄いな」と思ったら、もう一回。ちょうどいい具合の色に仕上げれば出来上がりです。どうぞ、食べてみてください。



高木 まさに焼きたて！ 贅沢ですね～。

片谷 食べるときにね、噛まないで口の中で溶かすようにしてみてください……ほろほろ溶けていくでしょう？

高木 ほんとうですね。

片谷 よく観光客の方に、「もろこしってキャンディみたいだよね」って言われるんです。確かに硬いもろこしを食べるとキャンディみたいなんだけど、僕からすれば、違う。口の中に含んで噛まずにいるとじゅわっと「ほどける」瞬間があるんですよ。

高木 確かに……私はもろこしは、キャンディどころか、ガリッと噛んで食べるお菓子だと思っていました。

片谷 でしょう。うちのもろこしをずっと買ってきてくださってる方は、そこが好きだって言ってください。僕もいつも、出来上がったときにちょっと味見がてら食べたりして、飽きのこない素朴なおいしさが好きだなんて。自分でおいしくないと思ったら、もう作っている意味がないですからね。

工程を見せていただく中で、何度も耳にしたのが「塩梅」という言葉です。数字でピタリとは表現できない、頃合い。季節ごとの条件を気にしながら「ちょうどいい具合」を重ねていく、その職人技はとても印象的でした。ぜひ動画でもご覧ください。特に、リズムカルに木型を外すところは必見！次回は、

じゅさんどう

もろこしの元祖、杉山 壽 山 堂 さんのお話を伺いながら、もろこしの未来を考えていきます。

秋田銘菓「もろこし」の未来は？につづく



前回は「郷土菓子司 勝月」でもろこし作りの工程を学びましたが、今回はよいよ「もろこしの歴史」を紐解きたいと思います。もろこし講義最終回は、もろこしの元祖として知られる「杉山壽山堂」にお話を伺います。

すぎやまじゅさんどう

終回は、もろこしの元祖として知られる「杉山壽山堂」にお話を伺います。

講師

杉山壽山堂

土田昭子さん 文=高木沙織 写真=鍵岡龍門

4

秋田銘菓「もろこし」の未来は？



もろこしの「元祖」へ

第1回の調査中に図書館で出会った本『お菓子の歴史』に書かれていた「初代杉山良作がこの地方特産

いくせいそう

のあずきを粉末としてこれに加えて作り、以来、幾星霜改良を加えて今日に至った」という記述。その「杉山良作」さんこそが「杉山壽山堂」の初代なのです。

今回は、この杉山壽山堂で20年以上働いてきたという土田昭子さんにお話を伺います。

「何も残っていない」

土田 実は、初代から代々継いできた杉山家はもうお店を手放されていて、今は別の会社で引き継いでいるんです。

高木 そうなんですね。引き継いだときに、何かしらの資料も受け継がれたのでしょうか？

土田 それが、私も杉山家の子孫の女性に何度かお会いしたことはあるんですが「私が子どもの頃に聞かされたのは、明治時代に蔵に火がまわって資料が全部焼けて何も残っていない」っておっしゃられて。

高木 え！？



土田 秋田市の半分以上を焼き尽くす大きな火事があったらしいんですね（注：明治19年の俵屋火事）。だから、子孫の方にも「お見せできるものがまったくないんです」と言われていて。

高木 そうだったんですね。もろこしって、これだけ今も秋田での存在感が大きいのに、誰に聞いても詳しいことはわからなくて、さらに詳しい文献もなかなか見つからないから不思議だったんです。

土田 杉山家はその後、3代ほど続いたと聞いていますけど、その確かなところは私もわからなくて。

「金槌で割るくらい硬いの」

土田 もろこし自体は、時代とともに代々工夫されて変わってきていると思うんですよね。例えば、お客さんで「金槌で割るくらい硬いのは、今はないのか？」って言われる方がいますが、それくらいに昔は硬かったと思うんです。

高木 金槌で割るほど！ 味も変わってきているものですか？

土田 昔はもっと甘かったかもしれません。

高木 昔は「甘い」イコール、高価な砂糖をたくさん使えるという豊かさの証でもあって、特に秋田では「甘いこと」自体に価値がある、とされることが多かったと聞きました。

土田 お砂糖が貴重なものだったから、「甘いからおいしい」という時代があったと思うんですね。でも、時代に合わせて甘みも加減されてきたと思いますね。

高木 県外の私からすると、今のものでも甘みが強い感じがして、正直、大きなサイズのものは、食べ切るのは大変でした。

土田 そういうこともあってか、今は、大きさも小粒の食べやすいサイズが中心になってきていますね。

「もろこしがいい」



高木 最近では、どんな方が買っていかれますか？

土田 うちのお客様の大半は首都圏や全国（北は北海道、南は熊本まで全国約25都道府県）の百貨

店です。地元の方は自分たちで食べるというより親戚とかに送ってあげたり、県外に住む秋田出身の方が懐かしんでお電話で注文くださることも多いですね。

高木 やっぱり、地元の人、特に若い人たちは、離れてしまっているものではないでしょうか？ 昔は「諸々の菓子を越えて」おいしいとされたものが、今は「諸々の菓子里に越されて」しまっているような……。

土田 そういう部分もあるかもしれませんね。それでも、もろこしは地味ながら確かに続いてきているんですよ。地元の小学校の給食でも「郷土のお菓子」として出すこともあるようです。だから、私もびっくりしたんですけど小学生でも、もろこし好きな子がいるんですよ。

おばあちゃんに連れられてきたお子さんが「欲しいもの買ってあげるよ」って言われて、「もろこしがいい」って。おばあちゃんが「他にももっといろいろあるよ」って言ってもその子はかたくなに「もろこし、もろこし」って。

高木 そうして、またつながっていくのかもしれないですね。

土田 私自身も、昔からそこまで、もろこしが好きというわけではなかったです。でも、あらためて食べるとこんなにおいしかったんだなって思います。そういう言葉は、ほかの人からもよく聞きますね。「もろこしなんて」って思ってたけど、久しぶりに食べたら、こんなにおいしかったって。

求めていた歴史の情報は、大火に見舞われ灰になってしまった。その事実はとても残念でしたが、300年という長きにわたって秋田で愛され続けてきたのは、きっと時代に合わせた変化が重ねられてきたからでしょう。

とはいえ、もろこし作りをやめたお店の話、職人の後継者不足などの問題もあり、その文化が途絶える危機すら感じられる今、あらたな変化の時期が来ているように感じます。

おみやげとしての役割や県外での需要はいまだあるというなかで、次の変化の可能性は足元にあるように思えます。今の時代、これだけ多様なお菓子やお土産がある中で、どうしたら秋田の地元の人たち、特に若者たちに選んでもらえる「もろこし」になるのか……新しいもろこしの姿を求めて試行錯誤していくことが、未来へとつながるのかもしれないと感じました。



食と暮らし学

・ もろこし 終わり