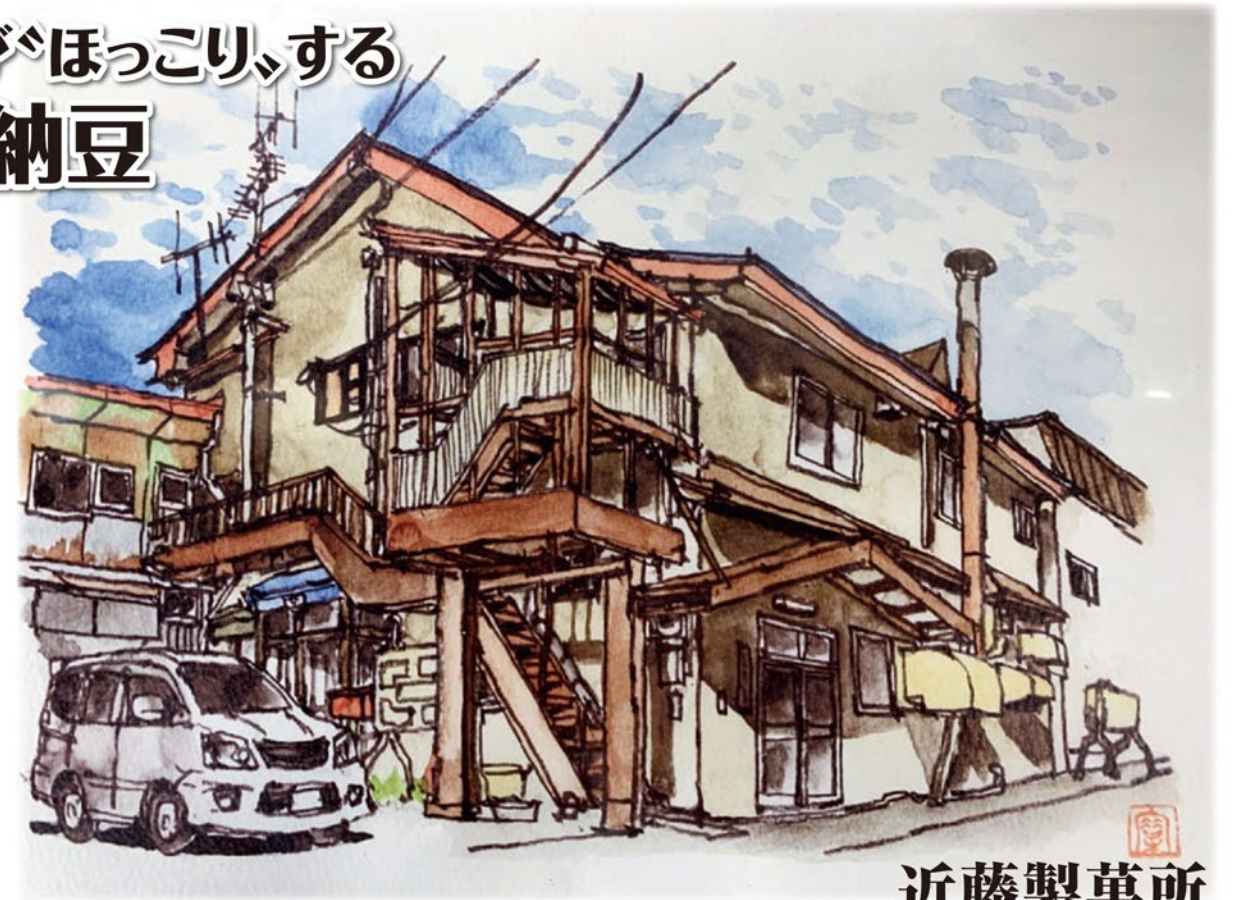


心がほっこりする 甘納豆



近藤製菓所

工場に入ると、甘い香りが漂う。近藤製菓所は、煎り豆や甘納豆などの豆菓子を製造しています。社長の近藤雅雄さんと奥様の貞子さんにお話を伺いました。

近藤社長は、小樽にあった杉本製菓で豆菓子の加工技術を学び、20年近く修行を積んだ後、工場を引き継ぎ、昭和52年にご夫婦で近藤製菓所を開業しました。当初は杉本製菓の工場を借りて営業していましたが、平成4年、色内の仲小路に移転以降、同地で営業を続けています。

●心を込めて

原材料の豆と砂糖は、主に十勝産を使用しています。近藤社長が長年培ってきた経験をもとに、仕入れた豆を一つ一つ手作業で選別し、同じ粒を厳選して商品にしています。その作業を社長ご夫妻と3名の従業員で行っています。素材の味を生かすよう、添加物を極力控えています。

豆加工の主な作業は、水に浸す、炒る、煮る、砂糖に漬けるなどです。通常は、一日目に豆を潤かし、二日目に豆を煮てアクを出し、豆

の硬さを調整後、砂糖蜜に漬ける。この作業を繰り返し漬け込み味を馴染ませて完成です。

豆を煮る時間は、豆の品質や季節によって異なるため、社長の「カン」によるところが大きいようです。多い時で一日3回ほど行います。

取材中、近藤社長は豆の煮作業を行っていました。細い針金のような道具で、豆を刺し、その感覚で固さと煮頃を確認しながら、最適な状態を見極めていました。

「豆の煮方や砂糖の漬け込み方によって風味と歯ごたえが変わります」正に「職人技」で、創業時から変わらぬ味を作り続けています。

豆の固さが決まる大事な時間だったにもかかわらず、笑顔でお話しいただいた近藤社長の人柄と、心のこもった豆菓子作りが、食べた人の心を「ほっこり」させるのではないかと思います。そんな社長の横で、奥様は助手として、近藤製菓所の味と一緒に守ってきたそうです。

作業道具は長年同じものを大切に使い続けています。師匠から引き継いだ鍋を穴があいても修理しながら50年以上も使い続けるなど、道具へのこだわりも創業時からの変わらない味を作り続ける秘訣かもしれません。

別の場所では、従業員が豆の選別作業を、手際よく進めています。技術やこだわりは、社長から奥様へ、そして従業員へと伝えられているのがわかりました。

●店頭売り

平成7年以降は卸先が増え、特に道内の観光地などの取扱店は現在も得意先となっています。

驚いたのは、工場に直接買いに来られるお客さまが結構いることです。札幌から買いに来る方や、「インターネットの口コミを見た」という若い観光客が来ることもあり、また、道外のお客様からも注文があるそうです。取材中にも近所の方が煎大豆を買いに来ており、作りたての豆菓子を量り売りで買えるのは、とても魅力的に感じました。



●伝統の味を社員とつむぐ

「従業員は真面目で、長く働いてくれており、とても感謝しています」と奥様は語ります。社長ご夫妻の人柄と、働きやすい環境の中で、日々技術を磨いています。奥様自身も「仕入れた豆の固さが毎回違うので、豆を煮すぎる失敗をしながらも、これまで頑張ってきたられたのは、お客様が『おいしい』と笑顔で言ってくれる言葉が何より嬉しく、やりがいを感じてきたからです。これからも、社長の体が続く限り一緒に頑張りたい。従業員とともに味と技術を継承し続けたい」と話し、強い想いを感じました。



金時豆、白花いんげん豆、黒豆、小豆、えんどう豆、大豆を使っています。

甘納豆「白花」は、ほどよい歯ごたえがあり、砂糖をまぶした豆は甘さが控えめで、甘いものが苦手な方でもおいしくいただけます。ちょっと小腹が空いた時にオススメです。

奥様オススメ！「煎大豆」

豆の芳ばしい風味を楽しめます。大豆は筋力強化に良い食材なので、ヘルシーなおやつとしていかがでしょうか。



小樽市色内2丁目18番17号 TEL 32-7779
定休日 日曜日・祝日