

「変わらないこと 守り続けること」

合名会社奈良屋本店 代表社員 青木 利博 さん



天保元年創業。初代の山田吉兵衛さんが岐阜県笠松町に、せんべいなどを扱う菓子屋「山田屋」を開きました。その後、明治に入り、県庁の移転に伴い屋号は「奈良屋」と改名されました。二代目を継いだ妻のあささんの実家が下奈良だったことから名付けられました。その後「奈良屋」の屋号は、のれん分けにより同じ名前が増えたことから「奈良屋本店」とされました。

雪たる満と都鳥

奈良屋本店の代表銘菓といえば、言わずと知れた「雪たる満」と「都鳥」。

材料にはザラメと卵白のみを用いた手絞りのメレンゲ菓です。

その成果をいかなく発揮し、当時は電灯もガスも無かった時代に、ボイラーを導入し機械化しました。全国で二番目という早さに大阪、京都方面から沢山の菓子業者が見学に来たほどでした。

六代目として

現在、六代目の青木利博さんが老舗の暖簾を守ります。平成元年に妻の父親である五代目の河合正春さんから受け継いだ時、託された言葉は「変わらないこと、守り続けること」でした。

それまでアパレルメーカーに勤めていたこともあり、色合わせが豊富な和菓子の美しさにすぐに惹かれていきました。毎日生まれる「作品」が楽しみで、修業をつらいとは思いませんでした。

「ただ、私が後を継いだ頃は、いわゆる『見て覚える』の時代です。更に材料の単位が『匁』であったため、グラム世代の私は材料の把握にも戸惑いました。使用している秤も、昔ながらの分銅を使ったものなんですよ」

利博さんは先代からの教えである「変わらず、守り続ける」ために、道具も作り方も一切何も変えませんが、守り続ける「例えば『都鳥』。一日に作られる量は約三千個。絞り出す作業に一日、乾燥に二日、目を入れる作業に一日、できあがるまでに四日も要します」

「全て手作業なので、一つ一つ全部顔が違います。私の『都鳥』の顔と、先代の『都鳥』の顔も違います。写真を見れば、自分の都鳥か先代の都鳥かすぐに分かります。味は全く一緒なのですがね」

泡立てたメレンゲを絞り袋に詰め、丁寧に絞り出していく。



考案者は三代目山田留次郎さん。周りから「菓子博士」と呼ばれたほどの博識で、日本全国はもとより海外にまで足を運び、ひたすら研究を重ねていました。

最初に世に出たのは「雪たる満」。その姿は名前の通り真っ白で、まん丸のお腹の「雪だるま」を模しています。メレンゲを絞り出した後の突起部分を指で押しつぶして丸く整え仕上げます。

明治二十四年、濃尾地震が発生した際に全国各地から集まった僧侶が再びそれぞれ各地へ戻る際に「雪たる満」を持ち帰ったことにより、宮内庁の目に留まることとなりました。すると、明治天皇の皇后である昭憲皇太后がお気に召され、「お堀の白い鳥の形につくってみてはどうか」とのご提案を賜り、再び献上したところ、都の白鳥のようだと、「都鳥」と命名されました。

「雪たる満」と「都鳥」は、その後明治三十三年のパリ万博に出品され「名誉銀牌」、四年後のセントルイス万博では「名誉大賞」を授賞することができました。当時外国人は野蛮国扱いしていた日本の菓子など食べない、という風潮の中での快挙でした。

奈良屋本店には、その当時の菓子業界について記された「第五回内閣勸業博覧会報告書」という明治三十七年発行の文献があります。

そこには「雪たる満」について、専門家がこう評しています。

「洋菓子のメレンゲより進化させて、我が国独自の菓子として光をあたたえたものは山田留次郎の雪達磨である」

更に

「いろいろな人が真似をしているが、雪達磨に勝るものはない。雪達磨は唯一無二の存在である。守り通すべし」

何れも、この上ない絶賛です。

留次郎さんは当時三十三歳。パリ万博の際のフランス滞在中も、日夜「何か得ることはないか、菓子業の未来に繋がることはないか」と精力的に視察を行いました。帰国後は

この命を生み出す作業は、後を継いだものだけが許される、奈良屋本店の歴史の「象徴」なのです。

ある時、東京の百貨店から「雪たる満」「都鳥」の直接販売をしたいとの依頼を受けました。三代目がこの和菓子を誕生させた歴史ある背景を含めての依頼でした。

奈良屋本店では、これまで代々、全てが手作業、一日に作れる数も多くないことから店舗以外で売ることをよしとしてきませんでした。しかし、利博さんは、この評価を受け入れる時代だと判断し、東京進出を決めました。

すると追随するように他の百貨店からも依頼が入るようになります。雑誌に掲載されることも多くなり、一躍全国的に知名度が上がりました。若い層、特に女性の顧客が増え、ホームページも充実させ、インターネット販売もはじめました。

.....

二年前から次期七代目となる息子の賢さんが修行中です。近頃「雪たる満」を任せはじめました。利博さんは「一九〇年を迎えたからには、二百年を目指したい」と言いつつも、「時代の波があるし、この先どうなるか分からない。息子は自由にやればいい」と、想いを語ります。

そして、こう結びます。

「変わらないこと、守り続けること。私が息子に伝えることは、これだけです」



合名会社奈良屋本店
所在地 〒500-8069 岐阜市今小町18番地
TEL 058-262-0067
FAX 058-263-2851
営業時間 9:00~18:30
定休日 日曜日、第3土曜日
URL https://naraya-honten.com/



雪たる満(右)
都鳥(左)



岐阜商工会議所創立130周年を記念して作られた130年前の複製版ビスケット
当時の文献やレシビや金型から試行錯誤の上、利博さんに再現していただきました