江戸時代からの味を守り抜いて

江戸時代、釜石町(現在の岐阜市本町三丁目)に長崎屋本店の歴史は始まりました。享保五年、時の将軍は徳川吉宗。初代は宇右衛門さんです。長崎屋の屋号の由来は、「創業当時、鎖国という制限された中でも、外に門を開いて海外から最先端の物や新しいお菓子などが入ってきていた長崎にちなんで、長崎屋と付けたのではないかと思っています」そう話してくださるのは今回、お話を伺う次期十代目となる牧野浩之さんです。

長崎屋本店 代表取締役 **牧野 浩之** さん

松風と味噌松風

長崎屋本店といえば岐阜の銘菓として有名な「松風」「味噌松風」。どちらも小麦粉と砂糖というシンプルな材料で作られています。

ケシの実をまぶし、こだわりの火加減で丁寧に焼き上げて作られる焼菓子の「松風」は宝暦三年の二代目宇右衛門さんの時に誕生しました。

その十年後にはまるでカステラのような「味噌松風」が登場しました。松風の原料に糀味噌を入れ、焼き方を変えたのが味噌松風です。「味噌入りの松風」という事で味噌松風と名付けられました。

「二百七十年以上受け継がれてきた菓子ですが、実は全くかわっていないわけではありません。現在はそれぞれ別々に生地を作っていますが、昔は松風の生地をこね、途中まで松風を焼いてから生地に味噌を入れて味噌松風を焼いていたそうです。材料の砂糖においても当初使用していたザラメは、固く甘みが強いので九代目の時に優しい甘みで柔らかい上白糖に変えました」

松風(左)、味噌松風(右)

お土産などで人気なのは松風。法事のお茶請けや茶道のお茶会で出される茶菓子として求められてきました。反対に自宅用のお八つなどに好まれることが多いのが味噌松風。おばあちゃんが好きだった、昔から食べている、というお客さんが店頭に来てくれます。岐阜の人だけでなく最近では、県外の人でも、出張のお土産で食べて美味しかった、実家の法事で出されて美味しかった、などとどちらもホームページから取り寄せをする人が増えてきました。

「二品の人気は拮抗していますが松風の売り上げのほうが少しだけ多いです」

守り続けてきた菓子に誇りをもっています

戦前は多くの職人がおり、鮎菓子をはじめ色々な種類の和菓子を作っていました。

戦時中は、休業を余儀なくされていましたが、昭和二十四年に砂糖の統制が撤廃されると家族で店を再開しました。長崎屋発祥の菓子として誇りを持ち先祖代々大切に守り続けてきた松風と味噌松風をこのまま廃れさせてはいけない、と強い気持ちで二品の復活にとりかかりました。

今でもその二品にこだわりをもって作り続けている理由を浩之さんはこう語ります。

「松風に3日、味噌松風に2日かかります。松風も味噌松風も小麦粉や水などシンプルな材料で作っているため、ごまかしがききません。シンプル故にこれ以上の改良が難しい究極の菓子です」

その日の気候や湿度や季節によって性質が変わってくるので見極めが大切です。少し分量が変わるだけで全然違う出来上がりになってしまう非常にデリケートな菓子です。

「代が替わったから味が変わったと言われないように完全に自分のものにできるまで他の菓子には手をださないつもりでいます」

実は浩之さん、東京の専門学校に通い、浅草近くの老舗和菓子屋で五年間修行し桜餅や柏餅など季節の和菓子を始め、茶菓子を手掛けるほどの腕前を持っていますが、それでも松風や味噌松風を作ることは難しいと言います。

長崎屋本店にはかつて作られていた当時の数々の和菓子のレシピが残っています。

「父も自分も同じ専門学校で修行しましたが、その時に習ったあんこの砂糖の分量が父と私で全然違うのです。今ではもっと違うでしょう。そのため今の人に合った味にするためには研究が必要です。現存するレシピはそのままでは使えませんがいつか、そのレシピを披露する機会があればチャレンジしてみたいと思っています」

地元に誇りをもっています

修行先の和菓子屋は地域で子供を育てる、という環境でした。悪さをした子供には自分の子ではなくてもしっかりと叱り、そして愛しました。自分の町をとても大事にしていましたし、誇りを持っていました。

「そんな町を羨ましく感じていましたし、この店をずっと続けてこられたのは地域の皆さんのお陰であるので自分の町もそんな町にしたい、と思っていました」

そのうえで、商売を続けていくにはこの町が賑わっていなければいけない、岐阜の町を歩いて楽しいと思ってもらいたいと強く感じていました。

平成二十二年、「岐阜町若旦那会」は同じ想いを持ったお寺や仏壇屋、米屋など老舗の跡取りたちが集まって立ち上げられました。浩之さんも立ち上げのメンバーの一人です。

人が訪れたくなる町、住みたいと思う町を目指し、岐阜町の地域活性化を目的に、「岐阜まち歌舞伎」「岐阜町の縁日」などの活動しています。

「結成した当時はそれぞれ自由が利く立場でしたが、今では社長に就任したり、世代交代したりして仕事が忙しくなり、その活動も年々難しくなってきましたが、気持ちはずっと変わらず同じです」

また、地域貢献の一つとして小学校の社会見学を受け入れて松風や味噌松風の出来るまでや歴史を教えています。「その時のお菓子がとても美味しかったから」と後日お母さんと一緒に買いに来てくれる幼いお客様も増えました。

そんな声を心の糧に浩之さんは菓子を作り続けます。

「岐阜の魅力と伝統ある菓子を若い人など次世代の方にもどんどん知ってもらえるよう、これからも出来る限りのことはしていきたいと思っています」

時代を超えて大切に作り続けられてきた菓子は、これからも岐阜の町に寄り添い続けていきます。

長崎屋本店
所在地 岐阜市中竹屋町38
TEL/FAX 058-263-1463
ＵＲＬ https://gifu-nagasakiya.com

明治二十四年の濃尾震災の焼け跡から発見された当時商品を入れていた箱に押す鉄印

明治二十七年
県庁に品物を納入する際の仕入れ札