

ありの実

伝える
つくる
想い

迎春

季刊
冬号

2009年1月1日発行

無料



04

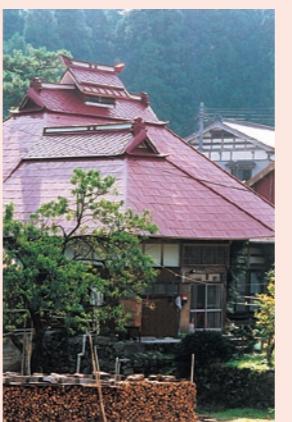
ながたに 消し炭色した山間の家並み長谷集落

文／榎本国男

国道49号線を会津に向かって走り阿賀野市から阿賀町に入ると、やがて左岸から右岸に架かる『取上橋』に差しかかります。この橋の手前50m右に道路があります。ここが今回訪ねる《長谷集落》の入り口で、一本道を山手に向かって約2km入ったところに長谷集落がありました。

集落を目の前にした坂道から望むと、屋根に立派なウダツが上がった集落が現れます。

お尋ねした清野さんにうかがうと、古くなった茅葺き屋根をトタンで包んで修復したことなどのこと。その際「会津の職人が少し格好良くしようとということでウダツを上げてくれたんです」と言うのですが、「いつも身分が上がらないこと」を「ウダツが上がらない」といいますから、この皆さんには身分が上がり出世したことになります。NHKの取材があったり、アマチュアカメラマンも時々見えるそうです。



◆長谷集落の発生

江戸期から明治8年までは長谷村という地名で会津藩領。村高「元禄郷帳」では53石、「天保郷帳」に120石余などとみられます。明治8年には戸数27、人口153とありますが、現在は戸数27、人口90。

戦前戦後の主な産業は炭焼きと林業でした。現在は勤め人がほとんどで、田畠は休日に耕作する程度といいます。電気が来たのが昭和18年、水道は昭和40年によく敷設。村のはずれの諫訪神社を訪ねると鳥居の脇の大杉は樹齢300年と聞きました。

集落の中の尼寺は、尼僧不在でひっそりと落ち葉の中にありました。また辺りの路地を歩くと庭先に山ほどのクルミを干してあります。まわりに野放しの鶏が遊んで、遠くに猫もいる、そんな子供の絵本のような風景に出合いました。

雪は、昔は2~3mと降ったものですがこの頃はそんなには積もりません、と清野さん。「この集落には明治30年に大火があり、3戸を残して全焼し、この時にこの文献を失っています。集落は700町歩の山林をもっていて、ここからあがる収入で何とか頑張っています」と話してくれました。

普通車がようやく通れる狭い路地を歩いてみると人には会わないし、店は1軒もない、自販機も見当たりません。

山と山とに包まれた長谷集落を抜けると道路は獣道に入り込みます。人や車の往来のない集落は騒音がまったくない、路地を渡る晩秋の風の音しか聞こえません。

◆歴史の深読み

集落の歴史や當み、住み継いだ先祖代々、大きな自然環境。加えれば野生のクマ、サル、時々姿を見せるカモシカまで集落の一員となって、今日につながっているのだ、と深読みしながら歴史を背にして案内してくれた清野さんに感謝して帰路につきました。

春にならまた歩いてみたい、なつかしい家並みです。

歴史とは心をひとつにして一刻一刻を刻んだ人達の有り様を云うのでしょうか。

消し炭色した山間の早いつるべ落としのなかに、聳え立つウダツの偉容が心に残ります。

周辺立ち寄り

・取上橋を渡ると取上観音堂は左手にあります。観音堂の由来縁起を伝える「諸事由来」には、平安末期の頃から明治8年までの約700年間『水に映る月影のように』広大無辺の慈悲をもって、世の人々を守護し今日に至る、とあります。本尊観音菩薩例祭は毎年1月・8月に行われています。

・観音堂より遡ると大牧集落に鍾馗様があります。中国の武将・鍾馗の姿をワラで作り、これを地区の男が担ぐ奇祭は毎年2月~3月にかけて行われます。祭が終わると鍾馗様は集落の大明神社に翌年まで鎮座します。

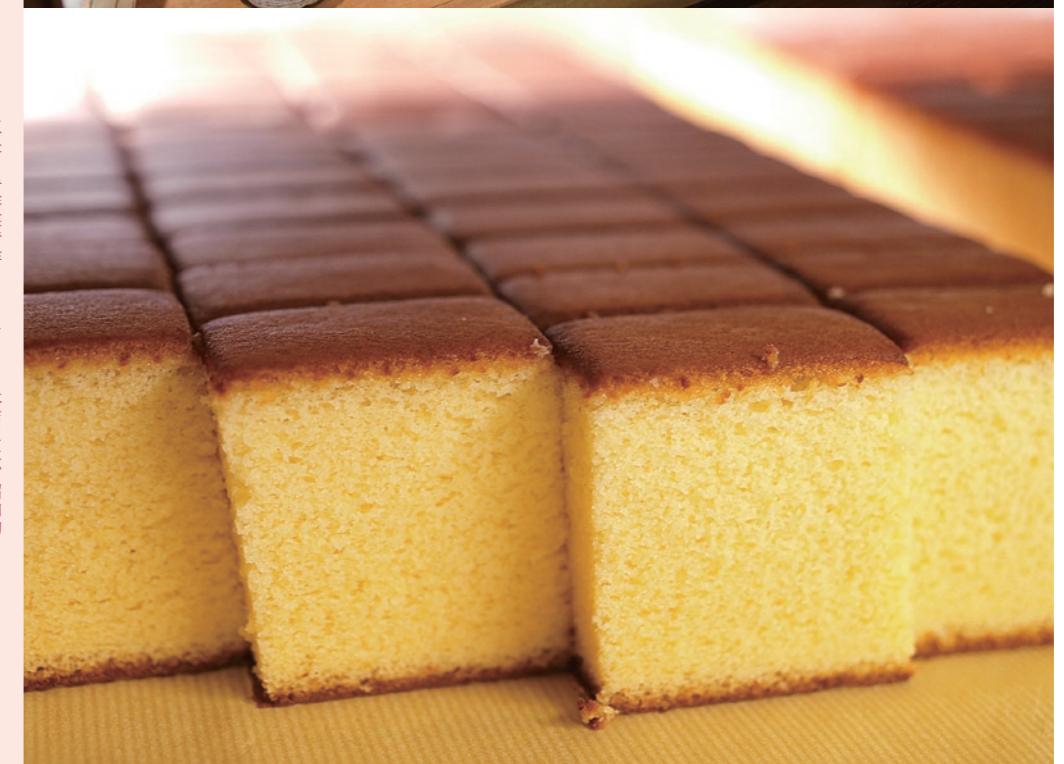
・石間の『道の駅・阿賀野里』は阿賀野川ライン舟下りの下船場になっていてレストラン、お土産売店、鮮魚センター等があり、立ち寄りたいヶ所です。三川の乗船地からゆっくり60分、雪見舟の趣も一入です。

想い

ふうどインタビュー
文・石坂智恵美



工夫と手作業で作るカステラ——本店には、昭和初期まで行われていたカステラ製造の様子が、人形模型で展示されている。



百年、生きる。

今年、百歳を迎える銘菓がある。

新潟市中央区の菓子舗、はり糸謹製・ありの実。明治四十二年、新潟市菓子組合主催の名物考案会のためにはり糸が開発したお菓子である。当時の新聞「新潟交友」によると(※)、新潟を代表とする名物には海苔を使つた「港おこし」と、やはりはり糸が考案して人気となつていった「柚香里糖(ゆかりとう)」があつた。

県産の梨の実を使っており、これをジャムにしたものと、寒天と砂糖を煮詰めて水あめを合わせたものを混ぜ、梨の輪切り型に成型し、乾燥させる。

古くから梨は「無し」に通じるため縁起が悪いとされ、「ありの実」と名付けた。当時は「安利」の文字をあてており、昭和初期に建てられたというはり糸の店頭には未だ「安利乃實(ありのみ)」の看板が掲げられ、往時が偲ばれる。

ありの実は味甚粉(みじんこ)がまぶされたまつ白な円形で、真ん中にタネの穴を模した五つの小さなくりぬきがある。華やかに装飾された今どきのお菓子と比べると見栄えは劣るが、簡素な姿だからこそ清楚で、凛として搖るぎないイメージを湧かせる。薄切りのゼリー状でやわらかな感触、それでいて梨の実の繊維質がしつかりと感じられるさつく

りとした囁みごたえ。食べ手の舌加減

たが、新潟市ではさらなる名菓の发掘と周知を狙い、名物考案会を開催する運びとなつた。そして「ありの実」は、同考案会に寄せられた数百点に上る出品作品の中から、首位に選ばれる。新潟の新しい、美味しい名物として、期待を一身に背負つてのデビューであつた。

ありの実の原料は、発売当初から煮詰めて水あめを合わせたものを混ぜ、梨の輪切り型に成型し、乾燥させる。古くから梨は「無し」に通じるため縁起が悪いとされ、「ありの実」と名付けた。当時は「安利」の

文字をあてており、昭和初期に建てられたというはり糸の店頭には未だ「安利乃實(ありのみ)」の看板が掲げられ、往時が偲ばれる。

ありの実は味甚粉(みじんこ)がまぶされたまつ白な円形で、真ん中にタネの穴を模した五つの小さなくりぬきがある。華やかに装飾された今どきのお菓子と比べると見栄えは劣るが、簡素な姿だからこそ清楚で、凛として搖るぎないイメージを湧かせる。薄切りのゼリー状でやわらかな感触、それでいて梨の実の繊維質がしつかりと感じられるさつく

りとした囁みごたえ。食べ手の舌加減

を試しているかのような淡白な味わいだが、一度、この味が判るようになると繰り返し食べたくなる。はり糸の当主・池一樹さんも、大人になつてこの味が理解できた一人という。

「小さいころは、ありの実? なんだこれ? と思っていました(笑)。」

形といい味覚といい、素朴ではあります素材重視のいいお菓子ですね。はり糸は新潟での『カステラの元祖』ということで百三十年以上にわたり商いをさせていただいています

が、『はり糸といえばありの実』と捉(とら)えているお客様も多い

ます。が素材重視のいいお菓子です

ね。はり糸は新潟での『カステラの元祖』ということで百三十年以上にわたり商いをさせていただいています

が、『はり糸といえばありの実』と捉(とら)えているお客様も多い

ます。が素材重視のいいお菓子です

ね。はり糸は新潟での『カステラの元祖』ということで百三十年以上にわたり

つくる

凝縮する晩秋の風味。

小さな、直径5センチほどの円形のお菓子に、凝縮された梨の風味。原料となる新興梨は、毎年秋に新潟市南区白根の契約農家から仕入れている。一個一キロほどもある丸々と実った梨は水分たっぷり、繊維質がぎっしり。この大きな梨の皮をむくところから、ありの実作りは始まる。



成型後のありの実、断面に梨の繊維質が見える。



1. つやつやとべっ甲色に仕上がった、成形後のたね。この状態で試食をさせてもらった。瑞々しい果物の味が、口中に満ちる。

2. ギターの弦で作ったスライサー。修理に修理を重ね、35年以上使用。弦の張り具合、張り替えひとつで、作業のスピードや段取りを左右する重要な道具だ。

3. 数枚を重ねて、梨のタネを模した穴を開ける。4. 障子紙を張った木枠にありの実を並べて粉をふるう。その後、オーブンに入れて焼成。

イス・乾燥を行う。この一連の工程で機械が入るのは、ジャム作り・たね作りの際の攪拌（かくはん）作業のみ。あとはすべて人の手で進められる。

ありの実の『たね』は、寒天と砂糖を煮詰めて水あめを足し、それを梨ジャムに合わせてよく混ぜ合わせたもの。水あめは季節によって糖度とかたさが異なるので、使用する寒天はやらかめの糸天とそのための粉天の二種類を使い、季節ごとに配分を変えてたねのかたさを調整する。

作業は翌朝から再開。円筒形に固まつたたねを筒から取り出し、一本ずつ専用のスライサーに載せて厚さ約七ミリに切り出していく。このスライサーは三十五年以上使っている年季の入った道具で、カットする糸はギターの弦。弦が緩んだり切れたりすると職人自らが張り替え、ここまで使い込んできた。一枚ずつ薄切りになつたものは数枚ずつまとめて重ね、梨のタネに模して穴を開ける。女性スタッフの白い、なだらかな掌に包み込まれたべつ甲色のありの実が、艶やかで美しい。

この後、ありの実は一枚ずつ広げられ、味甚粉をまぶされて乾燥に入る。



焼成は約3時間をかけ、じっくりと乾燥させていく。その間も職人は目を配り、一枚一枚の状態を確かめて完成となる。

四〇本ぶんをカットし、乾燥。一本から約四〇枚ができるので、計一六〇〇枚を二人で作り上げた。

この日は他の菓子製造の合間に、筒

四台あるオーブンは五〇～六〇度で二時間半から三時間キープ。この温度や時間設定も季節によって変えるうえ、窯ごとによって焼きが強い弱いといふ。窯ぐせも伺いながら、こまめに様子をチェック。また筒を立てたねを注ぎ固めるので、どうしても底の密度が濃くなり、同じ厚みにスライスしても乾燥では微妙な差が出てしまう。乾燥が足りないものについては、さらに乾燥時間を追加して調整する。

この日は他の菓子製造の合間に、筒



成型した「たね」を、筒から取り出す。

● 生の実を使うこだわり
「実際の梨の実でなく、梨のエッセンスを使っても出来るのでしょうかけど」と、池さん。新潟市に、ありの実の類似品で原料にエッセンスを入れた他社製品があるからだが、「『はり糸のありの実は他所の品とは全く風味が違う』とお褒めいただいているもので」と、良い原料の調達に気が抜けない。

ありの実の製造過程で輪切りしたとき、一枚を電灯で透かしてみると梨の長年、ありの実を作っている職人さんによれば、「梨の実によつて製品の味は大きく変わる」そうだ。県産梨の代表格ル・レクチエで作ったありの実も、ぜひ一度食べてみたいものである。

● 手の仕事、目の仕事
ありの実の製造工程は三日にわたる。まずは初日にジャム作り、翌日はたね作りと成型、そして最終日にスラ

はの食感と風味が、おいしさの秘訣である。



どっしりとした新興梨。新鮮な旬の実を手早く処理し仕込むことで、ありの実に秋の味わいを閉じ込める。

情熱と努力と苦難と

みユカリと名付けたものが現在の柚香里の源で、その後、紫蘇を柚子に変えて現在も相変わらず愛好されている。

カステラ事始め



取材に際し、池さんから「はり糸百年」というタイトルの小冊子を手渡された。執筆者は先代の池栄一（故人）さん。明治六年の創業当初から昭和四十九年までのはり糸の工ピソードが、白黒写真とともに書き綴られている。池さんに聞くと、この小冊子の在庫はもうないとのことだが、カステラを始め、ありの実、柚香里糖、ぜんざいの中など、はり糸の発展に欠かせないお菓子の開発秘話が面白い。ここに、そのいくつかを抜粋したい。

当時のカステラは炭とタドンを使い、火力を安定させるため、上からコタツヤグラの様なものを乗せた布団を掛けたもので、四角い釜にフタをし、その上から炭火やタドンを乗せるので、出来上がるまでフタを取ることができず、なかなか難しい仕事であった。その後、布団をやめて、ヤグラに和紙を張ったものを用いて焼く方法が、昭和の初めまで行われていた。

昭和二十二年には天皇陛下が新潟へ巡幸されることになり、時の新潟市長・村田三郎氏から新潟土産としてありの実を献上したいとの相談を受けた。はり糸三代目の池栄は原料の入手難、設備の不備から辞退したが、再三にわたり市長から懇意にされ、設備を応急的に修理して作ることになった。本番に取りかかり、充分満足する品であることを確かめ、田中直治にも見てもらつて初めて納入し、ホッとしたものである。

こんな因縁から、その後宮家や皇太子殿下、また國体で再度御出でになつ

伝える



厳しく仕込まれ、はり糸の職長としていた梨を原料にして、梨の輪切り型の千菓子を作り名物考案会に出品したことになった。

田中は仕事の鬼のような人で、熱中すると時の経つのも忘れて夜中の何時までも続け、糸蔵やミノ（初代女将）から「ランプの油がもつたいないから、早く寝れ」といわれてもやめられず、押し入れの中に机とランプを持込んで仕事を続けたものだ。どうで、このありの実の工夫のときも、何日も何日も寝ずに考えては作り、作ってはまた作り直すことを繰り返したものだと後年語っている。

昭和二十二年には天皇陛下が新潟へ巡幸されることになり、時の新潟市長・村田三郎氏から新潟土産としてありの実を献上したいとの相談を受けた。はり糸三代目の池栄は原料の入手難、設備の不備から辞退したが、再三にわたり市長から懇意にされ、設備を応急的に修理して作ることになった。本番に取りかかり、充分満足する品であることを確かめ、田中直治にも見てもらつて初めて納入し、ホッとしたものである。

こんな因縁から、その後宮家や皇太子殿下、また國体で再度御出でになつ



はり糸の祖



ありの実由来

はり糸の大久保彦左衛門といわれた人格者・田中直治は、特に糸蔵に目をかけられて

糸蔵はまた、職人時代に長崎から来たカステラの職人と知り合って販路がせまく、好評というわけにはいかず、開拓者としての苦惱を味わつたといわれる。

しかし当時は珍しがって買う人と

か、病人の食べものために限られていれば、販路がせまく、好評というわけにはいかず、開拓者としての苦惱を味わつたといわれる。

当時のカステラは炭とタドンを使い、火力を安定させるため、上からコタツヤグラの様なものを乗せた布団を掛けたもので、四角い釜にフタをし、その上から炭火やタドンを乗せるので、出来上がるまでフタを取ることができず、なかなか難しい仕事であった。その後、布団をやめて、ヤグラに和紙を張ったものを用いて焼く方法が、昭和の初めまで行われていた。

昭和二十二年には天皇陛下が新潟へ巡幸されることになり、時の新潟市長・村田三郎氏から新潟土産としてありの実を献上したいとの相談を受けた。はり糸三代目の池栄は原料の入手難、設備の不備から辞退したが、再三にわたり市長から懇意にされ、設備を応急的に修理して作ることになった。

本番に取りかかり、充分満足する品であることを確かめ、田中直治にも見てもらつて初めて納入し、ホッとしたものである。

こんな因縁から、その後宮家や皇太子殿下、また國体で再度御出でになつ

季刊 冬号

●はり糸

新潟市中央区古町通5番町618番地
電話025(228)4471 fax025(222)2062
営業時間:9時30分~18時30分
※年中無休

【商品一例】

ありの実1枚80円、9枚入り800円、15枚入り1,300円。
カステラ1本1,400円。
古町四姉妹(カステラ)1本600円、4本入り2,650円。
ぜんざい中最中1個160円、10個1,850円。

※平成21年1月1日現在の価格



時代時代を生きてきた人の思いや行動は、心を熱く動かす。経営のこと、職人のこと、お菓子のこと――書き留め綴られ、そして読まれることで、ひとつの店は生き生きと輝き、語り継がれる。はり糸は現在、創業から百三十六年目。次の社史発刊は百五十周年かと池さんに訊ねると、「創業一〇〇年目でしょうか」と笑った。

「お客様の顔を見て毎日作り、できたのいいものを買ってもらう。そのままの当たり前の繰り返しが、はり糸の商売」と池さん。最高においしいものを提供している自信が、今後も六十余年、変わらぬことを願う。

た天皇・皇后両陛下から御買上げの光榮に浴することができた。

[編集後記]

はり糸本店での取材中、男女を問わず、お客様が途絶えない。お遣い物を求めて訪れるようだが、もう一つのお目当てはカステラの「耳」。端の部分を切り出して安く売っているのを、自家のおやつにと買っていく。その姿に、はり糸が町のお菓子屋さんとして認められ、歩んでいる証を見たようで嬉しくなる。もちろん、私も帰り際に切り出しを購入。切り出しとはいって600円もあるカステラは、きっと食べ盛りの子供たちにさっさと食べられ、割高なおやつになるだろう。しかし、これも新潟の老舗カステラの味を知り、伝えてもらう授業料。子供たちの笑顔を思い、カステラ入りの紙袋を腕に抱えて家路を急いだ。(石坂)

撮影:渡部佳則(わたべよしのり)/Studio F(t) 日本写真家協会会員。
取材・文:石坂智恵美(いしさかちえみ)

食をテーマに取材・執筆活動を続けるフリーライター。著書に『新潟有名にした七人の食人(しょくにん)』、『新潟長野 食業の現場から』(共に新潟日報事業社刊)他。新潟清酒の名鑑達人。

デザイン:高木久美子(タカギデザイン)

発行:株式会社タカヨシ
編集:佐藤淳(株式会社タカヨシ)

1. 先代が書き遺した「はり糸百年」。新潟市の発展とともに老舗として名を上げた、はり糸の長い長い時間が綴られている。

2. 奉公先の主人のために開発された「柚香里」。湯を注ぐと立ち上る甘い香り、柚香里糖のつぶつぶした食感は、懐かしくも安らかな味わい。