



薩摩藩主のご下命で創作された

「かるかん」

製造者…合名会社明石屋菓子店（鹿児島市）

竹 下 大 学

Takeshita Daigaku
(技術士・農業部門)

の約5割を占めている。

かるかん（軽羹）人気の秘密

鹿児島発祥のかるかんは、九州を代表する伝統和菓子のひとつでもあり、九州のお土産ランキングでも上位が指定席になっている。かるかん人気（かるかん饅頭を含む）を支えているのは、その個性的なおいしさにある。そのおいしさの秘密を紐解くとある人物にたどり着く。それは地元のオリジナル銘菓を開発せよと命じた、薩摩藩第11代藩主島津斉彬の存在である。



「本場の本物」マーク

このこしあんが入っているものは「かるかん饅頭」であって、「かるかん」は餡なしが正しい。かるかんの原材料は、砂糖と米粉と自然薯のみ。きわめてシンプルかつ繊細な和菓子なのである。

明石屋菓子店は、地元で明石屋さんと呼ばれ親しまれる老舗。かるかん元祖を謳う名店だ。創業は今から166年前の幕末1854年。屋号は、創業者の八島六兵衛が播州明石出身だったことにちなむ。

かるかんとかかるかん饅頭を合わせた同社の売り上げは、現在菓子全体

かるかん（軽羹）といえば鹿児島銘菓。ここまでは誰もが知っている。が、どんなお菓子かと問われると、県外の人ではまず正解できない。大多数の人が「山芋で作った生地餡入り饅頭」と答えてしまうためだ。



写真2 かるかん



写真1 かるかん饅頭

島津斉彬といえば、下級武士であった西郷隆盛や大久保利通を抜擢して、薩摩藩の近代化を一気に成し遂げた名君として名高い。あのNHK



写真4 工場内にある八島六兵衛の顕彰碑



写真3 南栄工場

大河ドラマの主人公篤姫を養女にしたことでも知られる。日本の近代化の礎となる「集成館」といわれる工場群を築き、多岐にわたる事業を行った斉彬は、この集成館事業の一環として保存食の研究・開発も進めていたのである。

この斉彬とかるかんの関係、島津家と明石屋の関係、それこそどのようなドラマがあったのかは、最後に紹介したい。

工場の所在地

明石屋の商品は、市内に10店舗ある直営店を中心に販売されている。それもこれも自分たちがつくった商品を自分たちの手で直接お客様に販売するという、創業当時の商いを続けているからだ。

そのすべての商品を製造している南栄工場は、鹿児島市中心街にある本社から約10kmキロ南に離れた食品コンビナートの一角にある。工場から海岸までは約500m、桜島は錦江湾を隔ててすぐ目の前だ。

老舗菓子屋の心意気

南栄工場は朝5時始業。約60名の

製造スタッフが担当品目ごとに次々と時差出勤してくる。かるかん担当は5時出勤組だ。もちろん看板商品かるかんの、つくり立てを真っ先にお店に並べるためである。

場内をざっと一回りさせていただいて気づくのは、ストックヤードが狭すぎるということ。日に2回、包装したばかりの商品を各店舗へトラック配送する仕組みができており、これで問題ないのだそうだ。製造量が最も多い時期のみ3回、必要に応じて臨時便で対応する。毎日出来立ての商品を並べる菓子屋の心意気は、規模が大きくなり工場と店舗が離れても、時代を超えて今なお生き続けている。

原材料の自然薯は

天然ものにこだわる

かるかんの原材料表示は、砂糖、米粉（国産）、山芋の順だ。

驚くべきは、かるかんならではの風味と食感のもととなる自然薯に対する明石屋のこだわりである。秘伝の味を支

設定条件

原料調整1：芋の皮を剥きすりおろす

選別、調整強度、アク抜き

原料調整2：米を製粉する

洗米、テンパリング、粉碎、篩分け

攪拌：原材料を混ぜる

粘度調整

蒸し：木枠に移して蒸す

空気抜き、加熱時間

成形：保湿庫でさます
できたかるかんをスライスする

冷却時間

えているのは、創業以来守り続けている山芋、米粉、砂糖のみのシンプルな配合と製造工程（図）。これらに対する深いこだわりが、火山灰が降り包んだ水はけのよいシラス台地で育った良質な自然薯の特性を最大限に引き出しているに違いない。

自然薯にはたんぱく質、ビタミン、

季節商品も含めれば、明石屋が製造しているお菓子は300種類弱に達する。が、やはりかるかんが一番高度な技術を求められるの

かるかんづくりの奥深さ

ミネラルはもちろん消化酵素のアミラーゼも豊富、アルギニン等の強壮作用のある酵素も多分に含まれており、かるかんは栄養面でも優れた加工食品だといえる。蒸し上げられているかるかんの香りとともに、軽羹元祖の老舗としての使命感と誇りが伝わってきた。



写真5 工場内の選別前の自然薯

だという。

かるかんづくりは仕入れた自然薯の調製から始まる。そもそも天然ものの自然薯は大きさも形も様々。皮を剥くのも一苦勞である。きれいに取り除こうとすればするほど、使える部分は減っていく。

「本当は皮むきからすべて社内で行いたい」とは、いまでも毎日かるかんづくりの先頭に立つ白井工場長の言葉。品質が劣るイモや皮むきが不十分なイモが、結構混ざっているからなのだろう。したがって、工場におけるこの選別作業も、熟練者にしか務まらない。

なお、すりおろしたイモはすぐに製造に回され、入荷した自然薯についても1週間以内にすりおろし、次



写真6 すりおろし機

工程に進めると決められている。

次にかかるかんづくりの肝となる攪拌工程に進む。まずはすりおろしたイモを播潰機に投入し、これに徐々に砂糖を入れながら約10分間攪拌する。続いて米粉を加えながら攪拌を続けるのだ。

「お菓子用とはいえ、うちでは加工用米を使うことはありません。一番かるかんがおいしくなるお米を選んでいますし、砂糖も同様です」と白井さん。

加工用米は日本酒、米菓、加工米飯などの原料に使われる米で助成金がつく。主食用米よりも安く調達できるために、加工用途米を選ぶ加工



写真7 すりおろしたイモを播潰機入れ、砂糖と米粉を加えて練り上げる

食品メーカーはとても多いのだ。

生地づくりに

職人の誇りを賭ける

白井工場長にどの工程が一番難しいのかと尋ねると、「生地の固さ」と一言。

「自然薯と米粉と砂糖の重量は常に同じ。固さはさし水で調整します。山芋の品質は季節によって変わるからね」

生地にはすばやく素手を入れ、その感触を頼りに指先に覚え込ませた固さとのズレを、水を少しずつ足しながら何度も調整していく。固さとは空気の混ざり具合まで含めた粘り具



写真8 かるかん用とかるかん饅頭用で使い分ける



写真11 生地を入れ替え作業



写真12 粘性が高いため自動化するよりも手作業の方が早い

生地が仕上がったら、最短期間で蒸し工程に進む。時間を置くと生地が締まってきたて、仕上がりが固くなってしまうのだそう。蒸し

合。その姿は、まさに生地と会話しているかのようだ。
菓子研究室長の犬内山さんがこう補足してくれた。
「弊社では山芋を10月から5月にかけて仕入れていますが、デンプン価が一番高まるのは1〜2月なんです。この時期を過ぎると今度は水っ

ぽくなっています。
それに同じ時期であっても掘った場所によっても品質はまちまちですから、常に同じ生地に仕上げるのはとても大変な作業です」
播漬機の回転数はどのように設定しているのかとの質問には、「早す

蒸し時間にも理由がある

と思いきや、違っていた。
かるかんとかかるかん饅頭に用いる米粉の粒子、砂糖の種類、生地の固さなど、こだわりは細部に及ぶ。



写真9 空気の入り具合も蒸し上がりに大きく影響する



写真10 練り終わった生地

ぎても遅すぎてもきれいに混ざらない」と白井さん。
作業手順上、固さは都度粘度計で確認しているが、念のため程度の位置づけだ。事実粘度計では測れない微妙な固さの違いが、製品の品質に影響を及ぼすのである。
また、かるかんとかるかん饅頭の生地は同じか

時間は約40分間だ。
「ご飯を炊く時間とほぼ同じ。これ以上短くすると味が落ちます。早炊きしたご飯があまりおいしくないの

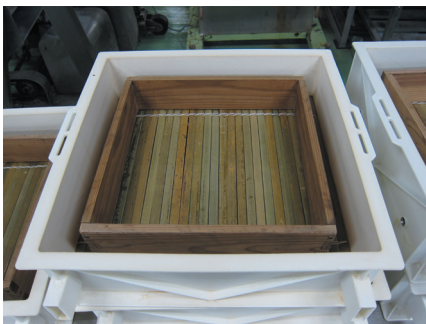


写真14 内部の蒸し器は木と竹製



写真13 篩の枠を加工して作った道具



写真18 大きなあぶくを潰しながら表面を平らに整える



写真15 生地を流し込む木綿には明石屋のマークが

と一緒にですよ」
蒸し器に流し込んだ粘った生地を次々と、ものすごい速さで平らにならしていくへら捌きは、見ていて惚

れ惚れする。
せいろで蒸し上げたばかりのかるかんは、湯気がなければまるで新雪のよう。この白さと光り具合に、自

然薯の品質が大きく影響しているであろうことは素人目にも明らかだ。でき上がったばかりのかるかんを試食させていただいた際に私の頭に

浮かんだ言葉は、しっとり、もっちり、なめらか。それからキレよく優しい甘味であった。

かるかん饅頭

かるかんづくりがいまもほぼ手作業で行われていることが分かったところで、かるかん饅頭についても簡単に触れておこう。

生地づくりまでは同じ工程だが、その先は大きく異なる（餡づくりについては割愛する）。かるかん饅頭の方がかるかんよりも圧倒的に製造量が多く、自動化が進んでいるからだ。

写真20 蒸し上がったかるかんをトレイに移す



写真17 分注したばかりの生地



写真19 蒸し時間は40分程度



かるかん饅頭の製造ラインを見てしまうと、かるかんも自動化できるのではないかと感じてしまう。じつは、かるかんにもかるかん饅頭に似た自動化ラインが存在するのである。これは少しでも安価にかるかんを提供するための苦肉の策。ただし食感はいくら工夫を重ねても昔ながらの伝統

製法に及ばないそうだと。

オーナーの思い

7代目としてのれんを守る岩田英

明代表に、かるかんに対する思いを尋ねてみた。
「それは大切にしていますよ。もと

もと鹿児島には江戸時代から田舎菓

子が数多くありました。琉球、中国、朝鮮と海外から入ってきた食文化と地元の食文化とが混ざり合い、鹿児島では特に蒸し系のお菓子が進歩し

ていました。ただ献上菓子として発展してきた京、大阪、江戸と比べると、格下扱いされても仕方がないレベルであったのも事実です。それを変えようとしたのが斉彬公でした。

弊社は殿様から直々に、京、大阪、江戸に負けないお菓子を作れと命じられたのが始まりですから、かるかんを進化させるという気概は持ち続けています」

心構えとしては理解できるものの、かるかんに進化の余地があるのかどうかは気になり、具体的な取り組みについて尋ねてみた。

「進化の余地ですか？ 原材料についてはまだまだありますよ。例えば



写真24 かるかん 8号 1,296円（税込）



写真21 蒸し上がったばかりのかるかんのアップ

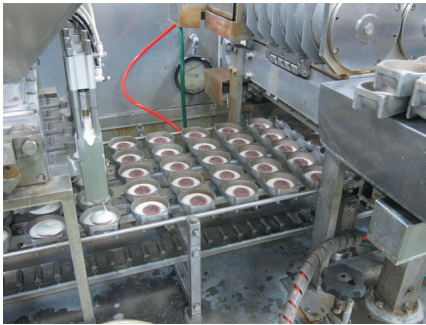


写真25 型に流し込むところから蒸し上げるまでは全自動



写真22 常温の保湿庫で2時間さました後、成形工程に進む



写真26 型で蒸しあげられたかるかん饅頭

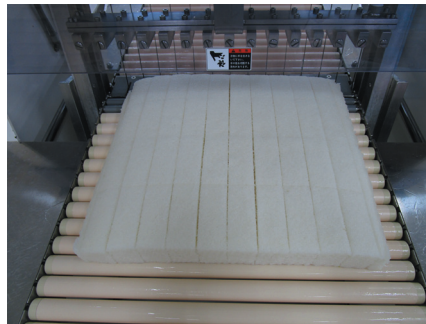


写真23 コスパのよい切り落とし部分は、隠れた大人気商品



写真27 個包装は半自動



写真28 包装は基本的に手作業

お米でいえば、もともとは県内で一番おいしい伊佐米を使っていたのを、富山県産のコシヒカリに切り替えています。これにしたって評判の米どころの米をすべて取り寄せて、かるかんに最も適したお米を選んだ結果です。県内産にはこだわり続けますが、縛られてはいけません。自然薯にしても鹿児島県産だけでは賄えなくなったので、宮崎県産も扱うようにしました」

岩田さんは自然薯の今後の調達についても検討しており、栽培ものの品質評価を続けていることも明かしてくれました。

「弊社では年間約50tの自然薯を使っています。栽培ものに切り替えられれば供給不安もなくなりますし、コストも下げられます。ただ現状では栽培ものは山堀りした天然ものよりも劣って、明石屋の求める水準に達していません。原因は土中の圧力というか抵抗の影響なのでしょうかね。堀り子さんの高齢化も進んでいるし、地球温暖化の影響もある。栽培ものに切り替えなければならぬ時が来るかもしれない。そのための準備は進めています」

米粉製造を内製化

岩田代表はさらにこう続けた。

「この10年で一番大きな進化といえ



写真29 四角い型で成形してつくられるかるかん

ば、自社で製粉できるようにしたことです。それまでは全量製粉会社

に委託していたのです。ただこれだとせっかく自分たちで調達したかわりの米の品質管理ができません。

トレーサビリティの観点から内製化を決断しました。これが大正解でした。製粉してすぐに製造に回せる効果はもちろんのこと、粒子の大きさを自分たちでコントロールできるようにしたのは大きかったです。

限られた原材料の中で、商品開発の余地を広げられるようになったわけですから」

なお、製粉の内製化を決めた際の従業員の反応は、非常に前向きだったそうだ。

技能伝承の進め方

全商品の中で最も高度な技術を要するのが、かるかんである。したがって、明石屋の商品スペックに見合ったかるかんは、誰もがつくれるわけではない。かるかんの製造担当に指名されること、これはすなわち社内ではマイスターと同じ位置づけなのだ。当然周りの目も変わり、一目も二目も置かれるようになる。

「かるかん担当になりたい人は結構いるのではないだろうか。でもやはり最後は、辛抱強さと真面目さが指名する際のポイントになります。器用で何でもこなせる人ならなれるというわけではないですよ」

かるかんは4〜5人が交代で製造を続ける。創業以来166年にわたって育まれてきたお客様からの信頼を、どんな時も決して裏切らない職



写真30 東大寺別当清水公照氏の書

人魂を有する人材は、明石屋の宝に
違いはない。

なお、これまでのところうまく代
替わりできており、人材不足に陥っ
たことはないようだ。

「淡味真」。明石屋の手提げ袋には
この3文字が大きく記されている。

「これは東大寺別当を務められた清
水公照さんが、40年ぐらい前に先々
代にかかるかんを評して書で記して
くださった言葉なんです。先々代はこ
れこそかかるかんの神髄だと感じて、
当店の象徴として使い始めました」
「淡味真」と「昨日より今日、今日
より明日」。これらの言葉にオーナ
ーとかるかん職人が共有する探究心

が表されているようだ。

本場の本物の認証に 取り組んだ理由

「弊社と価値観が一致していると感
じたからです。かるかんについては
創業以来本物を求め続け、自分たち
の中の基準を超えようと探究を重ね
てきました。ちょうど全社であらた
めてこの思いを共有したタイミン
グにお声がけいただいたので、『本場
の本物』という言葉に惹かれて認証
に取り組むことにしたというのが正
直なところですよ」

今でも殿様のお抱え菓子匠

「今でも殿様のためという気持ちは
あるのでしょうか？ オーナーは
ともかく従業員はどうなのでしょう
う？」

私のこんな下世話な質問にも、岩
田さんは穏やかにこう答えてくれた。
「島津家とは仲良くさせていただ
いていますが、お殿様のため島津家
のためという気持ちは確かにいまもあ
りますね。従業員はどうでしょう
か。直接聞いたことはないですけ
ど、そういう社員がいるのは間違
いだと思います。島津家のおかげで
鹿児島は人材輩出県となり、日本全
国にご縁のある方がたくさんいらっ
しゃる。うちは規模は追いかけて、
おいしさを追求することで前進して
いきたいですね」

「殿様のお膝元を出ていくことはあ
りません」、「『鹿児島にあってよか
ったなあ、明石屋さんが』と言われ
続けたい」、こう語る7代目の探求
の道はまだまだ続きそうだ。

拙著「日本の品種はすごい〜ま
い植物をめぐる物語〜」が昨年暮れ
中央公論新社から発行されました。



写真31 岩田英明代表（右）と筆者



写真32 本社に併設されている本店