

舟和と芋ようかん・みつ豆の歴史

(株)舟和本店 営業部顧問 久木野治明

1. 舟和の創業と芋ようかんの始まり

「舟和」は、1902（明治35）年に、東京・浅草寿町（現在は東京都台東区浅草1丁目22番10号）で、芋ようかん、あんこ玉、栗むしようかん、煉ようかんを販売する店として創業し、現在も本店所在地になっている。社名は、千葉県船橋から通勤し和菓子職人であった石川定吉が「舟定」という屋号を用いていたことから、その舟と舟和創業者である新潟県上越市出身の小林和助の和とそれぞれ一文字をとって「舟和」と名付けた。小林和助19歳のときの開店であった。

浅草寿町で、いも問屋を営んでいた小林和助が、同じく浅草の和菓子職人の石川定吉とともに、創作したのが芋ようかんの始まりである。1902（明治35）年当時は高価で庶民の口に入らなかった小豆を使用した煉りようかんの代わりに、安価で身近なサ

ツマイモを使い、いもの研究から始まって、蒸し方や、砂糖の量などを研鑽し芋ようかんを完成させた（写真1）。

芋ようかんの製法は、現在も創業当時と変わらず、芋それ自体の特徴を活かして作られており、やわらかい味で短い日持ちは本物の証といえる。芋ようかんは、原材料のサツマイモを一本一本手で皮をむき、着色料、保存料、香料は一切使わず、サツマイモと砂糖と少量の食塩で製造している。甘さをおさえ、素材が有する素朴で自然な風味をそのまま活かしている。

2. みつ豆の始まり

江戸時代から、しん粉（うるち米の粉）に赤えんどう豆を加え、糖みつをかけたものを「みつ豆」として売られていた。この江戸由来のみつ豆を、モダンな銀の容器に



写真1 舟和の芋ようかん



写真2 みつ豆洋銀の器

角寒天、甘煮のあんず、ぎゅうひ、赤えんどう豆を盛り、特製の白蜜、黒蜜のどちらでもお好みにかけて銀製のスプーンを添えて出したみつ豆は、舟和が初めて考案した商品である。江戸のみつ豆に比べて材料内容を更に充実させ、衛生的にも高級感を増して売り出したのである（写真2）。

明治30年代には洋風化の影響のもとに、広まり始めた牛乳やコーヒーなどを提供するミルクホールと称した店が開業していた。現在みつ豆は、全国の喫茶店でもメニューの一つになっているが、舟和は世に先駆けて「みつ豆ホール」を開設し、初めてこうした洋風の店でみつ豆を提供した。これをもって「舟和がみつ豆の元祖」たるゆえんである（写真3）。

3. 大正から昭和期の舟和

大正時代の舟和は、日ごと賑わいを増す浅草の地で、みつ豆ホールの開設をはじめとしたモダンな菓子店として繁盛していた。1923（大正12）年9月に起きた関東大震災等の困難を乗り越え、浅草の復興とともに舟和も成長を続けた。

昭和時代に入り、1933（昭和8）年には都内に4店の支店を開設していたが、1945

（昭和20）年の戦災により約1年間の本支店の閉鎖を余儀なくされたが、1946（昭和21）年5月には浅草の本店を再開した。1953（昭和28）年には日本橋白木屋（その後東急百貨店を経て現在はCOREDO日本橋）に出店、その後百貨店、駅ビルへ出店するなど多店舗にわたる出店を行ってきた。1975（昭和50）年5月には地上6階地下1階建ての浅草本店を新設し、芋ようかんなどの売店および和風喫茶室を開店した（写真4）。

芋ようかんで使用している品種は、創業時は「紅赤」、昭和17年から「農林1号」、戦後から「高系14号」、現在は「ベニアズマ」である。これらはいずれもほくほく系の品種である。

4. 平成期の舟和

1999（平成11）年8月初代社長（当時会長）の小林晴男が死去、享年76歳であった。小林晴男は創業者の小林和助が1942（昭和17）年になくると同時に舟和を19歳の若さで継承し、戦災をはじめとする幾多の困難を乗り越え、芋ようかんの味を守りのれんを継いで発展させてきた。2002（平成14）年には、創業100年を迎えた。



写真3 明治から大正期にかけてのみつ豆ホール



写真4 浅草・新仲見世の舟和本店

2012（平成24年）からは新しいスタイルの「ふなわかふえ」をオープンさせ、2020（平成32）年の東京オリンピック・パラリンピックに向け外国からのお客様に舟和の芋ようかん、みつ豆をはじめとする和菓子を紹介して行きたいと考えている（写真5）。

5. 芋ようかんなどの開発と製品管理

芋ようかんの原料となるサツマイモは、「ベニアズマ」を使用し、色、糖度、大きさなどについて細かい基準を設け選別を行っている。製品については、工場内の試験室で6名の検査員が毎日、味や香り、食感について保存試験を行うとともに、各売場での抜き取り検査を実施している。こうした日常の取り組みが、長年にわたって多くの愛好家を楽しませている舟和の味は、検査で測定することの出来ない微妙な味加減を、熟練した検査員の食感が支えている。こうした、検査員の五感を通しての製品

への取り組みは新製品開発にも役立っており、新たに製品のレパートリーに加わった「おいものプリン」や芋ようかんの味をそのまませんべいにした「黄金色の芋金貨」に活かされている（写真6）。

また、福島第一原子力発電所爆発事故にともなうサツマイモの放射能分析は、事故直後の平2011（平成23）年5月18日より毎月実施しており、その結果についてはヨウ素、セシウムともに検出せずとの結果になっている。

今後とも舟和は、1902（明治35）年の創業以来、創業者小林和助の和菓子に対する精神を守り続け、時代と伝統を受け継ぎ、^{わざ}技に磨きをかけ、自然の持ち味を活かせる原材料を吟味のうえ使用し、質の高い和菓子作りを目指してきた。これからも舟和の和菓子が美味しさはもとより、お客様への心に「幸せ、喜び、楽しい」をメッセージとして、商品を届けるようにしていきたい。

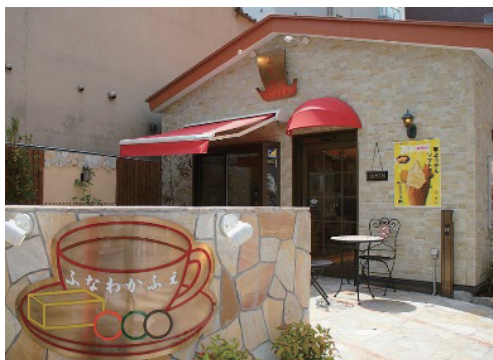


写真5 ふなわかふえ浅草店



写真6 黄金色の芋金貨