

探訪

経営者

INTERVIEW



古きよき雪国の伝統 を繋いでいきたい

株式会社 江口だんご

今年、創業120年を迎える老舗で、伝統の5色だんごのほか、新潟名物「笹団子」や醤油味の「長岡赤飯」などを製造販売する江口だんご。古民家の再生や幻の餅米を復活させるなど、地域の魅力を発掘し、発信を続けています。今回は江口太郎社長から創業の経緯や地方創生への取り組み、今後の展開などをうかがいました。

■ 御社の沿革についてお聞かせください

長岡市内を流れる信濃川には、市のシンボルでもある「長生橋」がかかっています。今でこそ、長生橋は1本の鋼橋で西岸と東岸を繋いでいますが、明治9年に建てられた初代の橋は、中洲を挟む大小2本の木橋でした。

【会社概要】

会社名 株式会社 江口だんご
代表者 代表取締役 江口 太郎
所在地 長岡市宮本東方町52-1
創業 1902年(明治35年)
設立 1997年
社員数 56人
事業内容 菓子製造販売

そして、長生橋の中継地点であるこの中洲で、初代駒吉が橋を行き交う人々にだんごや酒、煮めしなどをふるまう「お休み処 橋駒」として商いを始めたことが、当社の始まりとなります。創業時期は1902(明治35)年としていますが、実はそれ以前からこの場所で商売をしていたようです。当時、この中洲には茶屋以外にも複数の店が並び、その往来からかなりの賑いを見せていたそうです。しかし、信濃川は雨が降るとすぐに氾濫し、1907年の大洪水では中洲にあったほとんどの店が流されてしまいました。これを機に、他店が中洲から町中に移ったものの、当店は東岸側にとどまりました。

その後、太平洋戦争のために営業できず商売替え



▲ (写真左) 古民家を再生した本店 (写真右上) 店内は明るく開放的 (写真右下) 江口だんご伝統の味「5色だんご」

を余儀なくされた期間があり、現在のような菓子製造販売として事業を再開したのは、戦後、私の父である三代目の江口賢司が10年ほど日本各地で和菓子の修業を積み、長岡に帰郷してからでした。当初は、百貨店のテナントを中心に展開しており、培ってきた職人技をお客様に披露しながら製造販売するなど、当時まだ珍しかった実演販売も先駆けて行っていました。

その後、1973年に長岡市郊外に直営店を出店したのを皮切りに、お客様からも支えられ、現在では長岡市内で6店舗を展開しています。

■ 現在の本店は、田園地帯で古民家を再生した趣のある店舗です

長岡市宮本東方町に本店を構えたのは、2005年です。市内中心部から10km以上離れていますが、この風景の素晴らしさに親子で一目ぼれしました。地元の方は「ここには何も無い」と言いますが、とんでもない。美しい里山、ゆったりと流れる小川、風にたなびく稲穂など、日本の原点となる美しい風景がここにはあります。車で通りすぎるだけでは気づきませんが、立ち止まって眺めると、なんとも言えない懐かしさに時間が経つのを忘れてしまいます。

古民家についても同様のことがいえます。本店の

建物は、長岡市と十日町市にあった古民家の部材を活用して建築しました。豪雪にも耐えうるよう設計された雪国新潟の古民家は、柱や梁が太く立派で、次世代に残すべき財産です。私がそれを教えてもらったのは、遠く離れた大分県の湯布院でした。その時に訪れた日本料理店の建物が古民家を再生したもので、これまでに体験したことのないくらい洗練された快適な空間でした。当時20代前半だった私は、いままで「古い」「暗い」というイメージしかなかった古民家がこんなにも魅力的なものだと再認識し、さらにその古民家が新潟から移築されたものだと聞き、愕然としました。当時、地元では価値が見出されないままに古民家の解体が進んでいました。「古き良きものが、その価値を見出されずに失われている。私たちは店づくりを通じて、その価値を次世代に伝えていかなければいけない」そう強く感じました。その思いが、親子2代での「江口だんごのおもてなしの場をつくる」夢のスタートとなり、ここに古民家を再生させるきっかけにもなっています。

■ これまでに体験教室や様々なイベントを企画されてきました

本店敷地内には、笹団子作りなどを体験できる施設「餅土間」があります。もともと、米どころであ

る新潟県では、各家庭で余った米や砕けた米などを利用してだんごを作り、その味が親から子へ引き継がれてきました。これまではこうした伝承の場所が、各家庭の「土間」だったのです。しかし、近年ではその土間もなくなり、家でだんごを作る習慣も薄れてきています。ですから、この「餅土間」でそれに代わり、その役割を果たしたいのです。

現在は、残念ながら、新型コロナウイルスの影響で体験教室は中止していますが、いつもここではだんごを作る前に、原材料であるうるち米についての説明から行っています。「おいしさの秘訣は、新潟の農家の方々が手塩にかけて育てた米が原料となっているから」そう説明すると、参加者の皆さんは自分で作っただんごを食べ、改めて地元でとれる米のおいしさを再認識するのです。

また、最近では、若者の和菓子離れが進んでいます。和菓子は日本の伝統行事や文化と深いつながりを持っていますが、今は和菓子だけでなく、日本の伝統行事や文化さえも失われつつあります。

そこで、当社では、花見や七夕、月見など季節の伝統行事を毎年開催しています。しかも、ただ単にだんごを並べて月を見るのではなく、音楽ライブを開催し、音楽を楽しみながら月を愛でるなど、若い人も楽しめるような仕組みをつくっています。

■ 地域の人たちと協力して、“幻の餅米”も再生されました

穂の丈が高くて倒れやすく、手間がかかる上に収穫量が少ない。そうした理由から昭和30年代に姿を消してしまった餅米の品種があります。それが「大正餅」です。しかし、この餅米から作ったお餅はきめが細かく口あたりが滑らかな一方、コシが強い。また、一般的に餅は冷めると固くなりますが、この餅は柔らかさが長続きします。そこで、私はこの餅米をなんとか復活することはできないかと、四方八方を駆け回りました。しかし、すでに栽培されなくなってから50年近く経った種もみは、そう簡単に



▲(写真上) 中庭で開催された音楽ライブとお月見
 (写真中) 毎年、会員制で「大正餅」の田植えや稲刈りを行うイベントを開催する
 (写真下) 幻の餅米「大正餅」を使用したぼた餅と笹だんご

は見つけることができません。5年間かけて探した末、ようやくわずかな種もみが見つかりました。それを地元の農事組合法人「ナルミ農産」が1株1株手間ひまかけて丁寧に育成してくれ、さらに5年の年月を経て、ようやく商品化できるほどの収穫量を確保できるようになりました。自然豊かな里山の「里」、そしてこの地で育まれた餅米であることから宮本町の「宮」をつけて、「里宮^{りきゅう}大正餅」と名付けて、2005年に販売を開始しました。現在では、この里宮大正餅を使った「杵つき大正餅」のほか、ぼた餅（本店のみ販売）、笹団子なども製造・販売しており、多くのお客様から支持されています。

■ 御社の商品に対するこだわりをお聞かせください

新潟県のだんごや大福は、全国的にみてもかなり

レベルが高い。それはなぜかという、やはり原材料である米の品質が良いからです。

当社では、厳選した原材料のうち米を全て自家製粉し、職人がこだわりの製法で1つ1つ丁寧に製造しています。

一方で、生産規模が拡大するのに伴い、一部機械化しているものもありますが、手作り同様の品質を維持できるよう細心の注意を払っています。また、社員1人1人のお客様への意識も大切にしています。とすると、製造工場内では、つい生産性ばかりに意識がいきまいて、その先にお客様がいることを忘れてしまいがちになります。そこで、当社では、販売を担当する社員だけでなく、製造担当者もお客様とのイベントに参加してもらい、週末に店頭で行う実演販売を担当してもらうなど、常にお客様と接する機会を設けています。「自分が作った1本のだんごがお客様をこんなにも笑顔にする」「美味しいと喜んでくれる」とお客様の声や表情を直接感じ取ることで、社員もやりがいを高め、商品に向き合う姿勢が変わってきています。

また商品の中には、お客様の声から生まれたものもあります。醤油味の赤飯「長岡赤飯」は、当社の看板商品の1つであり、故郷の味として定着しています。毎年この赤飯を楽しみに帰省してくれるお客様も多いのですが、近年は新型コロナウイルスの影響で、長岡に帰って来られない方もたくさんいらっしゃいました。そうした方々から自宅で作れないかと問い合わせがあり誕生したのが、自宅の炊飯器や電子レンジで簡単に醤油赤飯が作れる「郷土Cooking」キットです。2020年7月に発売し、webショップでも販売を開始すると、「懐かしい味が手軽に作れる」とさっそくお客様から喜びの声をいただきました。

■ 今後の展開をお聞かせください

長岡市内中心部から南方面に4kmほど先にある、旧三国街道沿いの撰田屋地区は、江戸時代に幕府の



▲独自のタレと大正餅・金時豆が入っており、電子レンジや炊飯器で手軽に長岡名物「醤油赤飯」ができるキット

天領として発展してきました。幾多の戦禍から免れ、江戸から明治、大正時代の歴史的建造物が残る趣のある地域です。また、古くから醸造業が盛んで、現在でも酒や醤油、味噌などの6つの蔵が集まり、「醸造の町」として注目を集めている地域です。

当社は、この地で2022年夏に新たな店舗を展開する予定です。

私たちの使命は、新潟の良質な素材を使い、新潟の環境で美味しいお菓子をつくり、幅広いお客様にその素晴らしさを発信していくことです。新たな店舗では、撰田屋の特徴ある調味料や清酒を使い、この地域ならではの食を発信していきたい。そして、世代を超えた人たちが行き交う、そんな風景を現実のものにしていきたいと考えています。地域の方々とともに価値に「共感」し、「共有」する。そして、その価値を「共育」（共に育み）したい。より開かれた醸造の町へと進化していく撰田屋で、当社は新たなステージへの挑戦を始めていきます。

(2021年12月13日取材 内藤、神保)



▲長岡市の江戸時代から醸造文化が栄えた町「撰田屋」。2022年初夏、「越のむらさき」さん隣で江口だんごの夢の第二幕が開こうとしています