巻頭特集 日本初の菓子を生んだ朝生菓子妙ちくりん

和洋菓子の良さを合わせた生クリーム大福

群馬県の手土産として重宝されている、朝生菓子妙ちくりんの生クリーム大福。コーヒーや抹茶、かぼちゃなどの餡の中に、生クリームを入れて、全体を餅生地で包んだ菓子だ。ユニークな大福を生んだ同店の影森剛さんに、発想の経緯や製造秘話を聞いた。

とっさの発想力が生んだ生クリーム入り大福

ころんとした丸く、小さな大福。中は小豆餡ではなく、コーヒーを数種類ブレンドした餡と、ほんのり甘い生クリームが入っている。和菓子とも洋菓子ともいえる不思議で美味な菓子は、連取町に本社を構える、朝生菓子妙ちくりんが考案したコーヒー大福だ。

同社の取締役である影森剛さんは、富岡市にある120年以上の歴史を持つ和菓子店の三男として生まれた。影森さんが就職を視野に入れる年齢になったころ、時代の人気は和菓子から洋菓子へと移っていた。上生菓子を作れる職人の数が減り、手間はかかる、価格も高いと需要は減っていく。一方、洋菓子のケーキ類は、主流だったバタークリームが生クリームへと変わり、もてはやされるようになっていった。そんな背景から、影森さんと兄の一人は洋菓子の道へ進む。

ある時、影森さんは、いただきものの和菓子で、大福の餡の中に黒ゴマのペーストが入ったものを食べた。ちょっとしたアクセントほどの量だったが、パティシエだった影森さんは、これを生クリームにしたらおいしいのではないかと思いつく。早速、絞り袋で生クリームを注入し、食べてみると想像通りおいしい。

これが生クリーム大福の原型となり、同じくパティシエになった兄と味を極めていく。

「1986年以前の菓子の資料には、生クリーム大福の記述はありません。正真正銘の、日本で初めての菓子でした」と、影森さん。

和菓子には上生菓子と朝生菓子がある。季節をテーマに、さまざまな形に整えた和菓子は上生菓子と呼ばれ、茶会などに使われた。朝生菓子は、朝に作って夕方に売り切るような、大福、団子、まんじゅうなどを指し、庶民の菓子として愛されてきた。

朝生菓子 妙ちくりん
株式会社Rune(ルーン)
取締役 影森 剛さん

影森さんは実家で洋菓子を作っていたが、1998年に独立して、伊勢崎市連取町で朝生菓子の製造販売をする店を出した。

店名を決めるにあたり、影森さんは「○○堂、○○屋」では覚えてもらえないと考えた。忘れられにくい、インパクトのある名前を付けたい。庶民の菓子を目指すにあたり、しゃれた名前はやめ、げん担ぎで「ん」で終わるのだけは決めていた。いよいよ名付けをしなくてはならない日、秋晴れのすかっと晴れた空に、妙義山がきれいに見えたという。「そこで、妙ちくりんと名付けました。でも最初は名乗るのが恥ずかしかったですね」と、影森さんは笑顔を見せる。

売れ残りを無償で配り美味だと口コミで火が付く

当時は普通の大福やまんじゅうなどと一緒に、1日分としてコーヒー大福を100個、手作りして並べた。生クリームをラップの上に丸く絞り出し、冷凍する。固まったら餡に包んでもう一度凍らせ、それから蒸してついた餅にくるんで出した。

しかし、味はよかったものの珍しすぎたのか、売れ行きは芳しくなかった。最初のころは何度も、「生クリーム大福は、やめてしまおうか」と考えたという。

しかし、せっかく作ったものを廃棄してしまうのは惜しい。販売から1年ほど経った頃、売れ残った生クリーム大福を、近所の女子高生たちに配ろうと思いつく。父の教えだった「商売は、損して得取れ」という言葉にも、背中を押された。

これが功を奏し、持ち帰った女子高生の母親世代の人気を得た。口コミで広がり、売れ行きも上向き、売り切れる日も出てきた。やがて、同店の目玉商品にまで育つに至る。1日100個だった大福は、現在は専用の機械で1日平均7500個を製造。今夏は新型コロナウイルスが流行したのに、なぜか売れ行きがよく、最高1万2500個を製造したという。

この成功によって、さまざまな餡を試作するようになった。現在、同店で販売している生クリーム大福は15種類。一番人気はやはりコーヒー大福だ。同商品は、時代によって味を変えてきた。昨今は甘みを控える傾向があるので、生クリームに入れる甘味料を抑え目にしている。コーヒーは3種類をミルで粉砕して混ぜ合わせたもの。「コーヒーの種類も、時代に即して変更していきますよ」と、影森さんは続ける。

生クリーム大福が手土産として重宝される理由の一つに、冷凍保存の効く商品だというのが挙げられる。

「普通の餅は、冷凍すると水分が抜けてカチカチになります。餡は白っぽくなりパサパサし、生クリームも水分が抜けて乳が固まる。でも生クリーム大福は一度冷凍し半解凍に戻しても、味も見た目も変わりません」と、影森さん。材料は3つだけのシンプルな菓子ながら、同社の発想と技術の粋が込められているのだ。

今後の展望として、新しい餡の開発だけでなく、保育園や幼稚園の給食に出してみたいと話す影森さん。「地元の味として、子どもたちに食べて好きになってほしいんです」と、ほほ笑む。何が入っているのと、きっと子どもたちは喜びの声を上げるだろう。一度は製造を諦めた生クリーム大福は、元祖として次の一歩を踏み出そうとしている。

不動の人気を誇るコーヒー大福

もち米を蒸し、2度つく。つきあがった餅は次の作業へ回す

6

①コーヒー味の餡を生産。機械の2枚のプロペラが餡を混ぜ込んでいくが、時には人手で餡の調子を整える　②独自の配合で作ったコーヒーのエキスを追加し、味を調える　③生クリーム大福を製造する専用の機械。固めに仕上げた餡と、餅を機械に入れ、チューブで生クリームを充填すると、丸く成型された大福が出てくる　④1日平均7,500個を製造。この夏は、最高で1日12,500個を作った　⑤出来上がった大福は、人の目で検品し機械で包装する。餅が均等にならず、だまができたものは、はじく　⑥12/28(月)～1/3(日)までの間、2,500円(税込)以上の購入で、ぐんまちゃん保冷バッグをプレゼント

3

4

5

1

2

Information
朝生菓子妙ちくりん 伊勢崎店
住所／伊勢崎市連取町3016-1
TEL／0120-13-4339（Fax兼用）
営業時間／10:00～18:00(平日)
9:00～18:00(土日祝)
休日／元日のみ
※高崎新保店、邑楽町店あり

文／小林美佐子　写真／Studio F COLLAGE　デザイン／伊藤剛志