巻頭特集

アイデア武器に
新たな歴史を
ひらく

老舗 白玉屋

渡英商店 5代目の挑戦

創業1884(明治17)年。加茂市の〈渡英商店〉は130年以上の歴史を持つ白玉屋さん。かつて"白玉粉シェア日本一"を誇った製造機械が、昨年市の文化財にも指定されました。そんな老舗を未来へつなごうと奮闘する5代目社長、渡辺隆行さんの家業にかける思いを聞きました。

主力商品『イタモチ』素朴なその魅力とは

これからの時季、鍋物やうどんのお供にも美味しく、お正月には欠かせないお餅。最近は個包装の切り餅が主流ですが、かつては平らな板状に筋目を入れた板餅が一般的でした。年々板餅の製造を中止する会社が増え、今では全国でも数社のみが残るだけだといいます。〈渡英商店〉では1961年の製造開始から、この板餅が主力商品となりました。外食店が利用する業務用としての流通がほとんどで、一般の小売店では"幻の餅"と呼ばれるほど希少な品ながら、「昨年には伊勢丹新潟店の『NIIGATA越品』に選ばれるなど、注目されています。

その魅力について「昔ながらの製法で玄米から精米し、つきたてを即真空パックするので、水分量が多く風味が逃げません。冷やしたあとで切る個包装のものとは味が違います」と渡辺さん。餅好きからの評価も高く、味への絶対の自信をのぞかせます。「一般的な餅より2、3ミリ薄い約13ミリなので調理時間も短く、ゴミも少ない工コ仕様。お米を蒸して餅をつき、真空パックして成型する。一見工程はシンプルですが、実は随所に熟練の技が必要で、それも製造する会社が減った理由と渡辺さんは考えています。だからこそ「技術の維持と伝承の先に自社の未来がある」と信じ、作り続けるというのです。2016年に包装資材やデザインの変更、工場のメンテナンスを行い、"板餅専門店"を自負。もし他社が撤退するならそれも好機ととらえ、業界ナンバー1を目指すスタンスです。

▲主力商品の『イタモチ』

大ヒットした白玉粉 時代の荒波を越えて

加茂町(現 加茂市)では近隣農家のもち米を原料に、江戸末期から白玉粉が作られており、〈渡英商店〉(創業時は山世商会)の初代も、明治半ばに製造をスタートしました。品質のよさで人気を博し、大正時代には大規模工場を新設。昭和初期には従業員100人以上をかかえる会社に成長したといいます。良質の白玉粉は北海道や関西へも出荷され全国トップシェアを誇ったものの、時代は日中戦争、太平洋戦争へ。原料不足と徴兵で会社は一時解散に追い込まれました。それでも終戦後には、食料不足の中で再び、風呂場で石臼をひくところから始め、伝統を必死で守りました。1950年代にJR加茂駅そばの今の場所に工場を再建したのです。

その後、多数の安価なライバル製品の登場で白玉粉の売上が落ち込んだとき、渡辺さんの祖父である3代目社長の英一さんが、"もう二つの収益の柱に"と餅づくりを開始。夏に需要が集中する白玉粉と、冬に需要が高まる餅づくりで経営の安定をはかったのです。それ以来、半世紀以上愛されるロングセラー商品となった板餅。しかし1980年代以降にはライフスタイルや家族構成の変化などから個包装の餅が流行し、そちらが主流に。老舗はまたも苦境に立たされます。2018年、4代目の跡を継ぎ社長になった渡辺さんは、そんな時代に生まれ"跡継ぎ"を運命づけられて育ちました。「30歳までは好きにしていい」との約束で2004年に28歳で戻るまで、東京の商社で働き、留学するなどさまざまな経験を重ねました。「逃げようとしても逃げられない。後継ぎの宿命」と覚悟しての入社でした。その後、将来の経営交代に備え、仕事をしながら新潟大学経済学部を卒業しました。

稼働中の工場が文化財に 伝統と未来をつなぐ食

入社翌年には全商品のリニューアルに着手。パッケージデザインの変更に始まり、「あんジャム」やペットボトル入り白玉粉の発売、定番の人気商品となった「一升餅」発売など、次々と新商品を開発し、弟夫婦の協力も得てネット販売にも力を入れてきました。2009年には「イタモチ」のシリーズとして「玄米餅」を発売。「餅特有の伸びがない、茶色い餅なんて売れない」と反対されましたが、独特の粒感と切れのよさ、香ばしさが若い人にも好評です」と渡辺さん。高まる健康志向とマッチし、食にこだわる幅広い世代から支持される商品となりました。

5年前、実質経営をまかされるようになったときには「正直、ここまで厳しかったのか」と絶望すら感じる状況だったそう。しかし、すべて把握できたことで会社再建の目標が定まり、"思い立ったら即行動が信条"という言葉通り、すぐに黒字化計画を推進。社長就任後、徹底した自力主義で毎年目標をクリアしてきました。ところが今年のコロナ禍で取引先の外食産業が大打撃。原料高も相まって、また厳しさに直面しています。それでも渡辺さんは「ギリギリで踏ん張れるしぶとさが老舗の強み」と気持ちを奮い立たせます。昨年12月、加茂市の文化財に指定された白玉粉製造機械の一般公開や白玉づくり教室の開催など、歴史遺産を活用した展開も計画。アイデアをいかした食品以外の分野の商品開発にも意欲的な老舗の挑戦に、これからも目が離せません。

▲デザインはすべて渡辺さんが手がけます。「パッケージは大切な自社商品の顔。わが社の営業マンとしてがんばってくれています」

イタモチができるまで

フリモARで製造工程を見てみよう!

スマホをかざせば動画が見える!
フリモAR®使用方法

App Store®、Playストアで『フリモAR』を検索

❶ フリモAR®アプリをダウンロードして起動
❷ AR マークがついた写真にカメラをかざすとスキャンがはじまります
※写真の向きにあわせてカメラをかざしてください
❸ スキャンに成功すると動画がスタート!

【対応OS】
iPhone:iOS8.0以上　Andoroid4.1以上

※Appleおよびアップルロゴは米国その他で登録されたApple Inc.の商標です。App StoreはApple Inc.のサービスマークです。Google PlayおよびGoogle Playロゴは、Google Inc.の商標です。

※動画閲覧期間は1ヵ月です。
11月号は10/23(金)～11/24(火)まで

一升餅
子どもの一歳の誕生日を祝う『一升餅』。デザインはオリジナルですべて手描き。要望に応えて販売した小分けタイプも好評。

しらたまこうさく
10月にリニューアル発売したばかりの、ペットボトル入り白玉粉。手軽な"食育スイーツ"として親子で楽しめます。

玄米餅
手軽においしく玄米を食べられると好評。粒感があり、焼くと香ばしさがさらにアップ。

あんこ
北海道産小豆100%のあんこも自家炊きで製造。お汁粉はもちろん、トーストにのせても◎。

白玉粉
『石臼挽き白玉粉』の美人画は、日本画家の伊東深水が創業者の長女をモデルに描いたとされています。

問合せ
株式会社 渡英商店
加茂市駅前7-4 ✆0256-52-0358
【HP】shiratamaya.com
〈道の駅 庭園の郷保内〉(三条市下保内)、〈MACHITOKI〉(加茂市黒水)、〈あんみつ屋カフェ〉(三条市曲田)で一部商品を販売。

自慢のおいしい餅を食べてみてください!

〈渡英商店〉の皆さん▶