



石崎屋三代目店主
石崎 成治さん

岩出山の地域づくりに積極的。地区の一大イベント「政宗公まつり」では、副実行委員長として活躍している



地域の子どもたちが気軽に遊びに来られるよう、ケーキや菓子などが当たるカプセルトイを店内に設置。小学生以下なら1日1回無料でチャレンジできる



水まんじゅう 1袋(5個入り) 600円

そのままでもおいしいが、食べる直前に冷水に浸すとさらにもっちり、滑らかに。浸水時間は石崎屋の推奨は2、3分。それ以上だと硬くなる場合があるので注意。袋入りのほか、気軽に購入できる個包装(130円)もある。県内なら冷蔵、遠方場合は冷凍で発送もしている



チーズケーキ 1個330円

「濃厚」を枕詞とする最近のチーズケーキの流行りとは真逆のあっさり、まろやかな味わい。チーズが苦手な人にもオススメ。東さんが修業から戻る際、「飽きない」「何度でも食べたい」と味を目指し、兄弟弟子たちが授けてくれたレシピで作られている。「今まで食べたチーズケーキで一番」とハマる人も多いそう



ささまき 1袋(5個入り) 700円

こちらも笹の葉を使った、夏季限定商品。例年、水まんじゅうより一足早く登場する。餅粉と米粉をブレンドした団子の中につぶあんがたっぷり。笹の葉で巻いたら、一度茹でるのが特徴。家庭の手作りおやつがルーツのため、素材で懐かしい味わい



レモンケーキ 1個160円

レモンのさわやかさが今の季節にぴったり。初代から続く定番の焼き菓子ながら、最近人気再浮上。どこか懐かしい「昭和の青春の味」が幅広い世代に受けている。牛乳と相性抜群で、ミルクティーやカフェオレにもぴったり



石崎屋の二代目東さん(左)、三代目成治さん(右端)とスタッフの皆さん



取材に訪れた5月末は、水まんじゅうより一足早く、ささまきの製造がスタート。笹の葉を縛る草は、量店から分けてもらったごとの端切れを一本ずつ解いて再利用している。流れるように笹の葉を縛る手さばきは、この道40年のベテランのなせる技。「僕がやれば3倍は掛かります」と成治さん



Information

石崎屋

住所 / 大崎市岩出山字二ノ構157
TEL / 0229-72-0020
営業時間 / 8:00~17:00
定休日 / 月曜日(祝日の場合は翌日)

<https://www.ishizakiya.net/>



Instagram

巻頭特集

涼を呼ぶ「水まんじゅう」の季節到来

大崎市岩出山で水まんじゅうの季節を迎えている。もちを笹の葉で包んだ涼しげな見た目は、夏の風物詩。製造元の一つ、石崎屋でも6月中旬に店頭にお目見え。7月末か8月上旬ごろまでの約1カ月半、「大切な古里の味」を一品一品丁寧に作り続ける。

利益は「二の次」 水まんじゅうは「地域貢献」

もっちり滑らかなもちに優しい甘さのこしあんが包まれた、水まんじゅう。純白のもちと青々とした笹の葉の色のコントラストが涼をもたらす。「全国的に水まんじゅうは葛粉を使いますが、米どころのここ岩出山では昔から米、しかもうるち米で作ります」と、石崎屋三代目の石崎成治(じょうじ)さんが特徴を教えてくださいました。

水まんじゅうは昔から岩出山の各菓子店で作られてきた。卸売りが主のひさご菓子店の先代店主が、笹の葉で包む今のスタイルを考案。地元の商品や土産店で売りに出したところ人気となり、水まんじゅうの名を広めた。その後は米加工の手間が掛かることなどから製造元が減少、現在はひさご菓子店と石崎屋の2店舗のみが作り続けている。

石崎屋の水まんじゅうは、米どころ大崎市古川でも特に良質な産地とされる新田地区のひとめぼれを使用。香りを生かすため笹は生葉にこだわり、シーズン中は2日に一度、成治さんたちが近くの山で採取している。虫刺されやけがを防ぐため、頭から足元まで覆った養蜂家のようないでたちで竹林に入り数時間。熊と遭遇する危険とも隣り合わせで、笹の葉の採取は命がけの作業といっても過言ではない。店に戻ってから米の葉の洗浄、米の加工、生地作り、翌日

のための米の仕込みなどに追われる。水まんじゅう作りは手間の割には利益が少なく、成治さんは「地域貢献に近い」と明かす。地域のために。この言葉通り、水まんじゅうは岩出山のの人たちにとって特別な菓子だ。シーズン到来を待ち構えた買い物客が、次々と店に訪れる。「1日に約1000個製造しますが、特に販売開始直後は午前中に完売になることが多い」と成治さん。「夏の訪れを知らせる古里の味を、親戚一同に配りたい」と毎年大量購入する人も多い。

三代目を目指す「共感できる店」

石崎屋はもともと代々続く旅館屋で、「奥の細道」の旅の途中に松尾芭蕉が宿泊した宿といわれている。店の定番商品「芭蕉の宿」は、旅館屋の歴史を今に伝える。その後、明治時代の大火事で焼失し廃業。しばらくして、同じ屋号で雑貨店を始めた。菓子店の始まりは、成治さんの祖父達夫さんが、雑貨店の一角で手作りの和菓子を売り出したことから。チャレンジ精神旺盛な達夫さんは、パンや洋菓子にも独学で挑戦。「当時は珍しいクロワッサンも作ったと聞きます。全く売れなかったのですが」と成治さんは苦笑する。現在95歳の達夫さんは、家族が止めなければ店に立ちたがるほど健康だ。成治さんの父で二代目の東(あずま)さんは、東京の製菓学校修了後、当時、日本一の洋菓子店と称さ

れた、東京銀座の「エルドール」で修業した。コンクールで賞を獲得するなど、その腕前は一目置かれるほどだったという。そして三代目の成治さんは、人口が減り、寂しくなった古里の力になれないだろうかと、2011年に東京からUターン。前職はイベント関連企業の会社員で、当初は店を継ぐつもりはなかった。店を手伝う中、せっかかないものを作っているのに十分アピールできていない現状にもどかしさが募り、本格的に家業に携わるようになった。成治さんの役割は、祖父と父が作り上げた商品の良さをそのままに、時代に合ったエッセンスを盛り込むこと。例えば、創業からの定番商品レモンケーキなら、香料や添加物を減らし、無添加に近い製法に変えた。店の商品には手書きのポップを添え、特徴やこだわりを分かりやすく紹介。控えめだった店の外観も真っ白に改修した。さらにこのほど、自宅で簡単に作れるケーキセットを発売した。スポンジ、ホイップクリームなど必要な材料に、分かりやすい作り方説明書を添え、親子で、または子どもだけでも、自宅で店の味が再現できる。目指すのは「共感できるお店」。今はコンビニやネットでもお菓子を買う時代。この地域ならではの「お菓子屋さん」をお客さんと一緒に作り上げていきたい」と成治さん。その視線の先には、大切な古里がある。