

山口の産品を使い、手作りにこだわったロングセラーの和菓子を次々に開発

有限会社ほうえい堂



金重 進 社長
(かねしげ・すすむ)

●会社概要

所在地：下松市藤光町2丁目13-16
 設立：昭和50年3月
 資本金：3百万円
 従業員：15名（平成25年10月末現在）
 事業内容：外郎・かすてらせんべい・果物ゼリー・わさびまんじゅう等の製造
 店舗：下松本店、防府店、新南陽店（周南市）、美和店（岩国市）
 URL：<http://www.houeidou.com/>

●会社沿革

昭和50年3月 豆子郎のフランチャイズとして有限会社豆子郎徳山設立
 昭和56年3月 有限会社ほうえい堂設立
 防府店開設
 昭和59年3月 新南陽店開設
 昭和63年 下松店開設、工場開設
 平成10年 豆子郎フランチャイズ解消後、有限会社豆子郎徳山と有限会社ほうえい堂が合併し、有限会社ほうえい堂となる
 平成16年1月 第13回優良経営食料品小売店等全国コンクールにて財団法人食品流通構造改善促進機構会長賞受賞
 平成24年 公益財団法人やまぐち産業振興財団のやまぐちビジネスプラン評価プロジェクトでA評価認定
 平成25年2月 公益財団法人やまぎん地域企業助成基金の助成企業に選定

◎はじめに

お菓子は洋の東西、古今を問わず、人々の生活にやすらぎや潤いを与えてくれる大切な役割を担ってきた。おいしかったお菓子の味わいは「舌の記憶」となって、折々の思い出とともに脳裏に刻み込まれる。だから作る側もごまかしがきかない。そんなお菓子作りに魅せられ、こだわりの逸品を次々に産み出しているのが、本稿で紹介する(有)ほうえい堂（下松市）の金重進社長だ。

◎お菓子を通して自分を表現できる

(有)ほうえい堂は昭和50年、金重氏が徳山市江口開作（現周南市江口）で(有)豆子郎徳山を設立したことに始まる。金重氏は工業大学を卒業後、大手電機メーカーの販売会社に就職。下関市でのサラリーマン生活も3年がたった頃、学生時代のアルバイト先である(株)豆子郎（和菓子製造販売、山口市）から声がかかる。フランチャイズ・チェーン（FC）展開をするにあたって、山口県東部の販売を任せたいという。「お菓子を通して自分を表現できる」。既に学生時代から、その魅力にとりつかれていた金重氏に断る理由はなかった。設立した会社は(有)豆子郎徳山。まずは販売での業界スタートだった。

昭和56年には、防府市のショッピングセンター、ニチイ（現イオン）内に菓子販売のテナントとして出店する。このタイミングで(有)ほうえい堂を設立。はじめて豆子郎以外の幅広い商品を取り扱うことになり、自社で菓子製造を始めたのもこの時である。さらに平成10年、(有)豆子郎徳山と(有)ほうえい堂が合併。(株)豆子郎とのFC契約も解消し、菓子製造販売の(有)ほうえい堂が正式に誕生した。

◎商品に心を込めたい

午前5時。ほうえい堂の朝は外郎作りから始

まる。添加物をなるべく使わない昔ながらの素朴な味をお客に楽しんでもらうため、30年以上続けている日課である。どんなに数が多い日でも1本ずつ丁寧に手で包む。商品に「心を込めたい」という金重社長のこだわりだ。

また、作るお菓子は一般的な商品と比べてどれも小ぶりである。小さい方が食べやすいし、もうひとつ食べようかと思うくらいが一番おいしい。商品を小さくすると作る側としてはそれだけ手間がかかるが、お菓子がお客の口に運ばれる瞬間に思いを馳せながら、サイズにまでこだわる。この業界に販売から入り、消費者の心理を知り尽くした金重社長ならではの感性といえよう。

◎山口の素材へのこだわり

金重社長の経営方針は、「地元の素材を自社で加工し、無理することなく、できる範囲で独自の和菓子を作る」こと。決して消極策ではない。山口産の材料だけを使って、山口県で無理せず、売れる範囲で作り続けることにより、一定の消費者のニーズに応え、採算もそれで確保できる。販売を知る社長のある意味したたかな戦略である。

外郎なら小豆外郎と抹茶外郎が一般的だが、いつも同じ材料では、お客に飽きられてしまう。春には「よもぎ」と「さくら」、夏になれば「だ



▲生外郎

いだい」、秋は「栗」、冬が来れば「ゆず」。ほうえい堂に行けば地元の素材を使った季節の和菓子が味わえると、店に足を運んでもらえる。他にも、「徳佐のりんご」や「須金のなし」のゼリーなどを次々に手掛けている。すぐに全国に知れ渡らなくてもよい。まずは県出身者に郷愁を抱かせるような味を発信したい考えだ。

◎多くのロングセラー商品

大手菓子メーカーは量産した商品を市場に送り込んでいる。その方が明らかに効率はよい。しかし、中小企業が同じやり方をしても競争に巻き込まれ、結局は体力を消耗することになる。

同社の商品は反対に、ひとつずつの製造数量は少ないものの種類が多い。こだわり抜いた「ほうえい堂の味」は、それぞれの商品とお客を強く結びつけている。熱心なファンがいる限り作るのを止めるわけにはいかないから、商品の種類は減ることがなく増える一方になる。その結果、同社の商品の多くがいつの間にか息の長いロングセラー商品になっている。

◎葉わさびを刻んだ和菓子としては日本初の「わさびまんじゅう」を開発

岩国市北部（旧玖珂郡）には、古くから山代（やましろ）の里（旧美和町、旧美川町、旧錦町、旧本郷村）と呼ばれる地域がある。錦川の清流に恵まれたこの地域の特産品は、わさびを醤油だれに漬けた「わさび漬け」。しかし、わさび漬けの需要は大きく減少し、わさびの作付面積もどんどん縮小している。そこで地域の商工会が目をつけたのが、わさびを使った和菓子作り。農商工連携事業として地域の特産品を作って欲しい、という強い要望を受けた同社は、「わさびまんじゅう」の開発に着手した。

わさびの辛味成分は揮発性が高いため、すり下

ろして時間を置くと風味を失ってしまう。また、お菓子作りには、蒸す、炊く、焼くという方法があるが、どの方法も熱を加えることに変わりはない。ところが、わさびは加熱すると辛味も風味も飛んでしまう。そのため、これまでわさび自体がお菓子の材料として使われることはなかった。

開発にあたっては、葉わさびを醤油漬けにしたものを小さく刻み、温度の下がったもち生地に入れた。すると、生地が膜のようになって空気を遮断し、わさびの香りが残った。しかし、冷蔵庫で保存し1週間ぐらい経つと、香りが飛んでしまい商品にならない。そこで、冷凍すればわさびの揮発性を抑えることができるのではないかと思い、試してみたところ冷凍庫から出して10～15分ぐらいで食べごろになることが判明。こうして「わさびまんじゅう」(要冷凍)が誕生する。同社が独自に開発したこの「わさびまんじゅう」は、おもちのモチモチとした食感、しっとりとした白あんの甘さ、ツーンとしたわさびの香りをミックスさせた大福風のまんじゅう。葉わさびを刻んだ和菓子としては日本初で、「刻み葉わさび漬け入り生菓子およびその製法」として現在、製造特許出願中である。

ところで、売り上げは順調に伸びてきたものの、

わさびが潤沢に確保できないという悩みがある。わさび漬けの原料となる葉わさびは、新芽が出た頃の柔らかいものを使うが、わさび漬けの需要が少なくなったため、その原料に使うわさびの栽培が減少している。「わさびまんじゅう」が広く認知されることで、作付面積の回復に少しでも貢献したいと金重社長は意気込んでいる。

◎おわりに

下松に住む叔父が遊びにくる時、いつも土産に持ってきてくれた、ブリキ製の小型ノコギリで切って食べるお菓子の素朴な味を今も懐かしく思い出す。それが、ほうえい堂の「かすてらせんべい」だった。

水と空気がきれいで金重社長の好きなヤマメ釣りにも最適な錦川。趣味が高じて支店まで置いたこの地域で新たな看板商品が誕生した。後継者も順調に育っており、これからはお菓子作りをより楽しみながら、こだわり抜いた山口の味を全国に発信し続けたい。そう話す金重社長のこぼれるような笑顔が印象的だった。

(松本 敏明)



▲わさびまんじゅう



▲かすてらせんべい