

第3回 堂本製菓の歴史と取り組み 煎餅の味一筋に  
～ かわさき百年企業 ～

平成26年11月26日(水) 18:30～20:30

川崎区役所 7階 第1・第2会議室

堂本 典子氏 (堂本製菓株式会社 代表取締役)

堂本 正也氏 (堂本製菓株式会社 取締役副社長)

元木 勇司氏 (川崎商工会議所 企画広報部長)

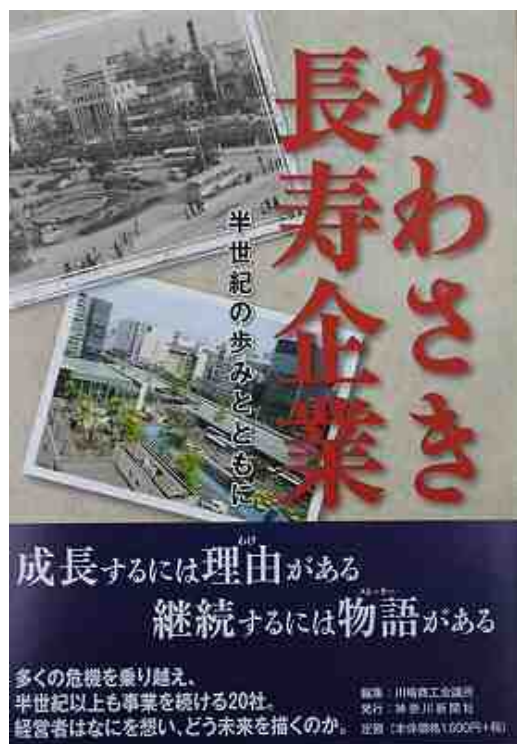
■かわさき百年企業とは 川崎商工会議所 企画広報部長 元木 勇司氏

私は、川崎商工会議所で広報を担当している元木とい  
います。本日は、川崎商工会議所が発刊した『かわさき百  
年企業』という本が御縁で、掲載企業「堂本製菓」さんを講  
座講師に御紹介し企画に協力させていただいた経緯で、  
参加させていただいております。本をつくったものとして、  
掲載企業さんがクローズアップされることを大変嬉しく思  
います。少しお時間をいただいて、この本をつくった経緯や、  
10社の掲載企業さんを回ってお話を聞いた感想、掲載企  
業の皆さんの思いをお伝えできればと思いますので、よろ  
しくお願いします。



元木 勇司氏

川崎商工会議所は、市内中小企業の振興・発展を願ってつくられた地域の総合経済団体です。現在会員数は、個人、法人、団体を含めて、5,800件(平成27年2月末現在)御加入いただいております。商工会議所の活動は地域における商工業の総合的な改善発達を図りながら、地域をよくしたい、まちづくりに貢献したいという思いで日々事業を進めています。



『かわさき長寿企業』

(『かわさき百年企業』の後に発刊された)

そうした中、これまでどちらかというと、起業家や新たな事業に取り組む中小・ベンチャー企業さんに対する事業化支援に関する活動を多く行っていました。しかし、川崎にあるたくさんの企業の中には、この地に根差して地域に長年貢献されている企業があります。そこで、大きな節目となる100年を超える企業に狙いをつけ掘り起こし、経営を存続させてきたノウハウ等を本にまとめて発表できれば、会員企業や地域の皆さんに少しでもお役に立てるのではないかと、そういう思いからスタートした取組です。

本のタイトルにある100年前といいますが、本の編集に取りかかったのが平成24(2012)年なので、その年の100年前は明治45(1912)年にあたり、旧日本鋼管(現・JFEスチール)が川崎で操業した年になります。今でこそ川崎は全国有数の工業都市ですが、100年前は工場の数も少なく、当時は東海道の宿場町であったという印象が強かったと思います。

今回、創業100年以上の企業を探すにあたり、商工会議所にそのようなデータがないため、民間からデータを入手しました。その結果、52社のリストが手に入りました。まず始めに、リストにある企業さん1社1社に、本の趣旨と取組を御説明し、御賛同を得て掲載に承諾いただけるよう地道に交渉を重ねてまいりました。

52社あるといっても、当時と社名が同じでも今とは事業内容が全く異なっている企業など、100年もの長きにわたって時代の変化や困難を乗り越えて存続し続けることはたやすいことではなく、いろいろな会社に交渉して回り、ようやく集まったのが10社でした。結果的に集まった10社は、川崎大師や川崎区の東海道沿い、高津区溝口の大山街道沿いなど、当時活気のあった旧街道沿い地域の企業さんが多いことに編集後改めて気づきました。10社の方々は本の趣旨に快く賛同してくださり、複数回にわたって取材させていただきました。このとき経営者の方々からいろいろなお話を聴くことができ、大変よい経験になったと今でも感謝しております。

100年以上存続する企業さんのお話を聴いてきた中で特に感じたことは、長い歴史の中で時代や環境、経済状況の変化もさることながら、戦争や自然災害など、まさに荒波と呼べる事象が幾つも生じるわけですが、どの企業さんもそれらを乗り越えて今があるということを強く感じました。

また、お話を聴いたどの企業さんも、世代が変わっても、歴代の経営者の思いを脈々と継承しながら、時代に合わせて進化を遂げてきていらっしゃると思います。100年を経ても変わらない経営者の思いと、時代の変化に応じて変えなくてはいけないところ、この相反するものが各々うまく作用しながら、どんな時代をも乗り越えて今があるということが、10社のお話を聴いて強く感じた共通点です。

本当に実に貴重で素晴らしい仕事に携わらせていただき、感謝の気持ちでいっぱいです。本日は、堂本製菓さんを取り上げていただいたことで、私も改めてお話を伺うことができると、一参加者として楽しみにしております。

## ■講師紹介

堂本 典子氏:堂本製菓株式会社(川崎区元木1-2-4) 代表取締役

堂本 正也氏:堂本製菓株式会社 代表取締役副社長

昭和30(1955)年堂本清一(3代目六左衛門)と歌子の長女として、川崎区元木に生まれる。元木幼稚園、川崎小学校及び麴町学園女子中・高等学校を卒業後、聖徳女子短期大学及び魚采学園を経て、昭和56(1981)年に家業の手伝いを始める。

1男2女に恵まれ、平成18(2006)年に4代目六左衛門に就任。

現在は、長男・正也及び次女・有貴が家業を手伝う。



講師：堂本正也氏 堂本典子氏

### (1) どうも、堂本です。

(代表取締役〔以下「社長」という。〕) 本日は、煎餅屋の話を選んで聞きに来てくださり誠にありがとうございます。何分人前で話をするのは不得手なので、「こんなに長い時間どうするか」と悩みましたが、息子(副社長)も連れて来まして、対談形式でお話しをさせていただければと思います。

(副社長) 堂本製菓社長典子の息子、正也と申します。私は煎餅屋を手伝い始めてまだ2、3年と日が浅いこともあり、この場をお借りして堂本製菓の歴史をひも解き、勉強させていただきたいと思います。本日はよろしくお願ひします。

レジュメの一番始めに、自己紹介の意味で「どうも、堂本です」と書いています。これは、先代の祖父が電話を受けるときにいつも言う決まり文句でした。小さい頃、祖父が電話口でこのフレーズを言う度に、孫の私達はけらけら笑い、その様子を祖父がにこにこしながら見つめていたことが懐かしく、講座の導入部分に使わせていただきました。

### <会社紹介映像の上映>

(社長)ただ今御覧いただいた映像は、以前、NPO 法人や川崎商工会議所の方々につくっていただいた堂本製菓を紹介するPR映像です。何年経っても色あせないとてもお気に入りの映像です。

### (2) 川崎で操業することになったきっかけ

(社長) 堂本家の先祖は、元々は福井県の武生というところにおりました。現在の地名は、越前市といいます。武生駅から車で10分程行くと、小高い山の懐に小野谷というところがあり、辺りには「称名寺」や「白山神社」など歴史ある寺社仏閣があります。その白山神社の下に堂本家がありました。今は石垣しか残っていませんが、当地には墓地があり、去年は二度お参りに行ってきました。この年になってくると、先祖のお墓を欠かさず参ろうとお役目のような思いに駆られます。お参りするとなんだか穏やかな気持ちになり、「これからも大丈夫」という不思議な安堵感が生まれます。

堂本家は武生の地に200年程続いたそうですが、私の曾祖父の代で東京に出てきました。私の祖父が小学生の頃のこと、品行方正学術優秀だった祖父を小学校の校長先生が武生駅までわざわざ見送りに来てくれたそうです。このことは、祖父にとって忘れられない出来事だったようで、祖父からよくその話を聞きました。

東京に出た曾祖父は、本所区柳島梅森町(現在の墨田区)に居を構え、煎餅作りを教わり、明治42(1909)年に米菓製造販売業を創業しました。程なくして海が近かったために水害に遭い、大正2(1913)年、東京府下八王子市八日町に移転しました。甲州街道沿いの煎餅屋さんに入居したそうです。



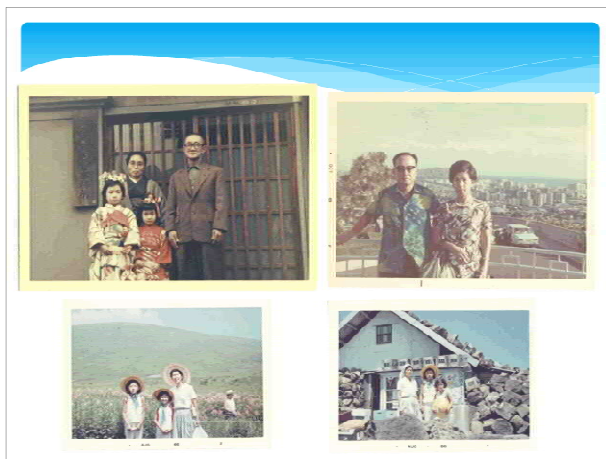
昔の堂本製菓

〔図1〕

〔図1〕は、八王子時代の店です。この店で丁稚さんや職人さん達と煎餅を作りました。職人さんの中には、独立してあられ屋や菓子問屋などを起ち上げる方もおり、曾祖父のもとから多くの職人さんが巣立っていったそうです。

八王子には、曾祖父の六左衛門と曾祖母のれい、祖父の兄の敏雄と祖父の三郎、他にも祖父の妹夫婦など、一家3世代が住んでいました。そうした中、元号が昭和に代わると、祖父の兄の敏雄が突然家を出てしまいました。兄のことが大好きだった祖父の三郎は、兄のことがどうしても気がかりで探して回ったそうです。兄が六郷に住まいを構えたことが分かったと、祖父は何度も六郷の兄のところに通ったそうです。そして、昭和4(1929)年、川崎区元木に家族とともに移り住み、店を出しました。実は、この経緯は後に分かったことです。きっかけは、ある女性に「堂本家はなぜ元木に住むようになったのですか」と尋ねられたことでした。尋ねられるまでそんなこと考えたこともありませんでした。それからなぜだろうと気になり始め、程なくして答えが見つかったのです。知りたいと強く思うと不思議と答えに導かれたりするものですね。それは、親戚の法事に行った際、高齢の親戚の話から分かったのです。親戚から、「三郎さんは、毎日毎日自転車に乗り、六郷橋を渡ってお兄さんのところに会いに行っていた」と聞きました。祖父は元々面倒見のよい人でしたが、そこまで兄を慕い、案じていたとは驚きでした。なぜ祖父はそんなに兄を好きだったのだろうと、思いを巡らせるうちに、堂本製菓が長く続けてこられたのは、祖父の兄さんへの思いが原点にあるのではないかと、という思いに至りました。祖父は大好きな兄に会いたい一心で、兄のいる地で一生懸命仕事し、その思いがこうして今の堂本製菓につながっている。人のつながりというのは、人を思う素晴らしい力で結び付けられているのだと改めて思いました。

### (3) 幼少期など



(社長) 図2の左上の写真は、祖父の三郎と祖母の菊衛、白っぽい着物を着ている子が私で、その横にいるのが妹の恭代です。二人姉妹で育ちました。父は跡目として男の子を望んでいたそうです。母はそれを私に気取らせず、女も男も関係なくのびのびと育ててくれたので、今思うとありがたいと思います。右上の写真は、父と母がハワイに行ったときの写真で、神奈川県観光企画で、当時の津田文吾神奈川県知事と一緒にいったそうです。写真の左下は、母と妹と私です。私は幼少の頃、とても病弱だったそうで、父はいつも気にかけてくれ、いろいろなところに連れ出してくれました。

〔図2〕

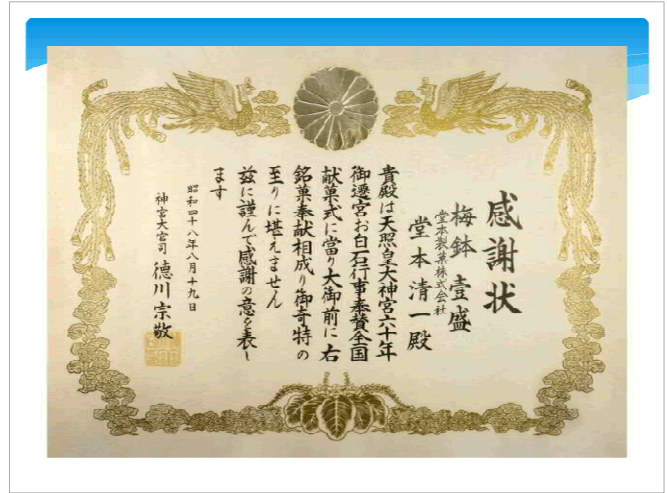
左下は霧ヶ峰、右下は蓼科山の頂上です。また、横浜の三ッ池公園にも車でよく連れて行ってもらいました。特に蓼科山は何度も足を運び、山小屋の娘さんに間違われたこともあるくらいで、つい昨日のここのように思い出せます。

私は、煎餅屋の家業を継いで4代目になります。初代は曾祖父の六左衛門、2代目は祖父の三郎、3代目は父の清一です。3代目の父は、職人氣質がとても強く、もうけることよりも、いかに原料の質を落とさず生計を立てるか考える人でした。その思いが、お客様に美味しいと言っていただけのような味を作り上げてきたのだと父に感謝しています。

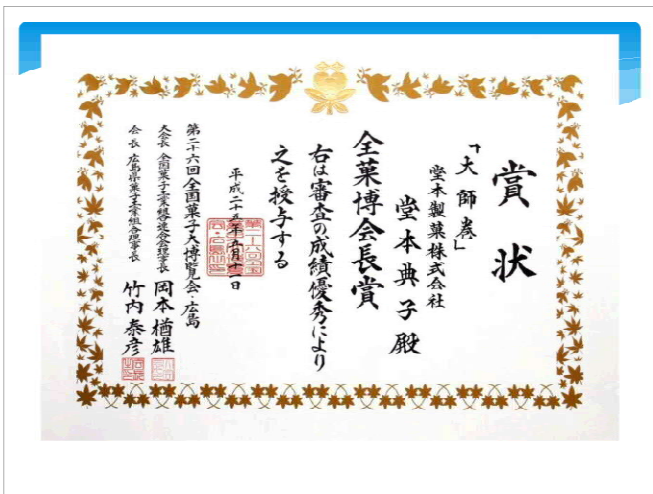
(副社長) ちょうどその頃はまだ卸だった時代で、その頃にもありがたいことにいろいろ賞をいただきました[次ページの図参照]。



【図3】



【図4】



【図5】

(社長) 「全国菓子大博覧会」という日本最大の菓子業界の展示会があり、大体4年に1度開催されます。[図3]は、長崎県で行われたときのもので、このとき祖父三郎が名誉審査大賞を受賞しました。[図4]は、天照皇大神宮60年御遷宮に際し、父清一が伊勢神宮に奉納したときの感謝状です。[図5]は、平成25(2013)年に全国菓子大博覧会が広島で行われた際、「大師巻」が「全菓博会長賞」を受賞したときの賞状です。広島で行われたので、賞状に「もみじまんじゅう」がデザインされています。

#### (4) 煎餅の味一筋に(こだわり・「大師巻」の誕生・手作りの伝統の味・人とのつながり)

(社長) 大師巻は、昭和50年代前半に誕生しました。父の清一が周囲の人々に助言を受けながら作ったようです。揚げ煎餅に海苔を巻いた姿が僧侶の袈裟(けさ)のようだったことから、「大師巻」と名付けられました。大師巻は、昔から変わらず今も丁寧に手で海苔を巻いています。当時は、今ほど知名度もなかったものでほとんど売れませんでした。スーパーへ卸してもほぼ全数が返品されることもありました。そんなとき、約30年前に「津田屋」(川崎区大師町)さんから、川崎大師にゆかりある大師巻を店頭にも置いてほしいというありがたい申し出をいただき、大師土産として段々とお客様に認知いただくようになりました。



【図6】

発売当初、大師巻は商品登録していませんでした。その後、取引先にアドバイスをもらい、父は大急ぎで私に商標登録の手続きを調べさせ、なんとか弁理士さんに手数料をお支払いし、手続きをお願いすることができました。ところが、申請はしたものの、なかなか受理されず、父から何度も「本当に頼んだのか」と咎(とが)められました。その度に家業を手伝ってくれる父の兄弟達がフォローに入ってくれました。父は6人兄弟の長男で、父の兄弟のうち、2番目の辰治、5番目の昭男、6番目の和男が家業を手伝ってくれて、父と私が店のことでよく言い合いになると、いつも叔父達が割って入ってくれました。2番目の辰治叔父さんは引退しましたが、5番目の昭男叔父さんと6番目の和男叔父さんは、今も現役

で働いてくれています。

商標登録を今か今かと待ち望んでしばらく経ってから、「大師」に関連する名称の多くが、近畿地方に住む方によって既に商標登録されていることが判明しました。ところが、幸運にも「大師巻」だけは登録されていなかったのです。その後、これまで「大師巻」を堂本製菓が販売していた事実を証明する新聞記事を送付し、平成18(2006)年8月18日に無事に商標登録がなされました。そのとき父は肺がんで入院しており、登録証を持って報告すると、父は大層喜んでくれました。そして、翌月の9月11日、父は商標登録を見届けたかのように他界しました。

病床の父に「新車を買おうと思う」「会社をこれからどうしよう」と相談したことがあります。そのとき、そのどちらに対しても、父は「大丈夫だよ」と言ってくれました。父からそんなことを言われたのは初めてでした。子どもの頃、私が「二段ベッドが欲しい」とどんなに言っても、「典子、他の家を見てごらん。二段ベッドのある家があるかい。家は皆が買い終わってから買うんだよ」と、とても厳しい人でした。そういう父から「大丈夫」と言ってもらえたことは、私にとって何よりの御褒美でした。

(副社長) 祖父は、孫の私達にはいつもにこにこして優しいおじいちゃんでしたが、たまに事務所の方に顔を出すと、母とよく喧嘩もしていました。自分がこうして家業を手伝うようになると、祖父の教えが身に染みるというか、とても大きなものを残してくれたのだと改めて実感します。

(社長) 父の教えの一つとして、どんなに経営が厳しくても原料の質を落とさない、これが堂本製菓のこだわりです。お客様に「美味しい」と言っていたくと、父の教えを守り、こだわり続けてよかったなと報われる思いがします。

また、大師巻の何よりのこだわりは、手作りであることです。大鍋で煎餅を揚げ、炭で乾燥させ、一つ一つ丁寧に手作業で海苔を巻く、この昔ながらの製法を大切にしています。

(副社長) そうやって大事に受け継いできた煎餅作りを一時中断することがありました。平成24(2012)年、工場に隣接する倉庫から出火し、工場への電気供給を行う配線が途切れてしまったときです。幸い周囲への被害は少なく、工場棟も鉄筋コンクリート製だったので焼失は免れることができました。しかし、電気の供給がストップしてしまうと、どうにもお手上げで、通常は大鍋で揚げた後に機械でしっかり油切りしますが、これができない。なんとか小型の水切りのようなもので人力による油切りを試みましたが、いつもの大師巻の味には到底及びません。その後、皆で試行錯誤を重ね、周囲の方々のお力添えもあり、なんとか生産を再開することができ、今に至っています。

(社長) 堂本製菓は、いつも人のつながりに支えられここまでやってこられたわけですが、この火災のときも多くの方々に助けられ、人のつながりというものを改めて強く実感しました。周囲の方々のありがたい支えはもちろん、堂本製菓で煎餅作り一筋に頑張ってくれる職人さん、こうした方々のおかげで、今の堂本製菓があります。

## (5) 堂本製菓の成長の軌跡 ～卸売から小売へ～

(社長) 堂本製菓は元々は製造卸でした。「うちは卸だから小売をしてはいけない」と父によく言われました。

(副社長) 祖父は、周囲の小売業者さんのことをいつも気にかけていました。製造卸が小売をすれば、最も効率よく利益を上げられます。しかし、祖父は、「堂本製菓は、小売業者さんが商品を販売してくれるおかげで成り立っているのだから、小売業者さんを泣かせてはいけない」と強く言っていたようです。川崎大師周辺の店舗やテナントに空きが出ると、「堂本製菓さん、どうですか」とお声をいただきますが、川崎大師では津田屋さんと吉田屋さんに堂本煎餅を取り扱っていただいているので、同地には店舗を出していません。

(社長) しかしながら、父の教えを守り抜きたくても、時代の変化につれて川崎の街中の工場に製造卸を行うことが段々と厳しい状況になっていきました。問屋さんやスーパーへ卸すにも、大手製造メーカーさんと同じスタートラインになってしまうのですね。

(副社長) 工場周辺は住宅地へと変わり、工業専用地域等で操業するより税金が高くなり、また、我々のような小規模工場では大手製造メーカーさんのように大量生産できませんので、大分スタートラインが違ってきてしまいます。

(社長) 街中で製造卸を行うメリットは、ものや人の移動が便利な点ですが、副社長が言ったように苦勞することの方が多いいと思います。私はずっとその状況をそばで見えてきて、このままではいくら働いても父や父の兄弟達が報われないので

はと、不安に駆られました。当時の状況を思い出すと、父やその兄弟達がよく持ち応えてくれたなと思います。そんなとき、川崎駅の駅ビルがまだ「BE」だった頃、当時の小西社長(当時の川崎商工会議所副会頭)が「BE」への出店を勧めてくださったのです。父は「うちなんか無理だよ」という感じだったのですが、熱心なお勧めを受け出店を決めました。その後、「アゼリア」と「さいか屋」さんにも出店させていただいております。父から家業を継いで9年、こうして徐々に小売にシフトチェンジしていき、今の形となりました。創業100年以上の歴史の中で、私は「いいとこ取りだな」と思います。創業以来、皆が日々一生懸命頑張ってきたことが積み上がって今があるのだと、改めて感謝の念が湧いてきます。

(副社長) 卸から小売へと変化する中で、母(社長)が女性ならではの視点で開発した商品が幾つかあるので、これから御紹介していきたいと思います。



[図7]

図7は、大師巻15個入りの商品パッケージです。縦が3列、横に5列並んでおり、パッケージだけ見ると「随分縦に長い煎餅なのね」と言われたりもします。社長は、このパッケージの裏に必ず地図を載せます。今のようにインターネットが普及する前から、このパッケージを使用しており、商品を食べると美味しいと思ってくださった方がパッケージを見て店を訪ねやすいように、という思いが込められています。醤油(しょう)油と塩味で地図の種類を分けており、醤油味は川崎駅周辺、塩味は川崎市全域の地図になっています。

(社長) 父から代を受け継いだ頃は本当に大変でした。父もそれまで大変苦労したと思いますが、当時は負債も抱えている状況でした。このときは、自分のものを投げ売って後はないぞという覚悟でやりました。嵐のような日々で金策に走っても断られ、どんなに夜遅くとも明け方になると目が覚めてしまい、当時はとても追い詰められていたように思います。それでもよかったことは、頼れないと思うと、自分でどうにかしなければという気持ちが湧き上がったことです。また、今思い返してみると、どんなに辛くても必ず道はあると色々な方から教えていただきました。そういう点では恵まれていたと思います。厳しいときはいろいろありましたが、長年親のように慕ってきたパートさんに辞めていただくことはならなかったときは、本当に辛かったです。父が存命のとき、駅の構内で朝から夜8時頃まで煎餅を売っているときもありました。なかなか売れませんが、嫌気が差すことはなかったです。あまり深刻に考えていなかったというか、当時はこれしかないという気持ちでやっていたと思います。その後、段々と御進物などにお求めいただくことが増え、今では全国の方々から注文をいただくようになり、おかげさまでその輪が広がっており、大変ありがたく思っております。

(副社長) JR川崎駅の改札を入ると、地域の物産が売られていたりしますが、その中に混ざらせてもらい、「川崎の煎餅です」と販売しているとき、1日1万円にもいかないような日もあったそうです。それでも母が嫌気を差さずに続けてくれたからこそ、今の堂本製菓があると思っています。

図8の手前に大師巻の小さなパッケージがあります。これも女性ならではの視点だと思いますが、母の代になり、3個ごとに包装したプチ大師巻をさまざまな方の助言をいただいて販売し始めました。また、その奥にある、カラフルな巾着は、贈答用の箱物だと少し気張り過ぎるとき、ちょっとした御挨拶やいろいろな場面でお使いいただけるように母が作ったものです。季節感を出すために、巾着の結び目に季節ごとのプラスチック製の花飾りを付けて販売しています。



[図8]

(社長) 小売を始めたときは、頭にイメージが浮かばないので、東京のかっぱ橋などによく行きました。さすがに東京は品揃えが充実しており、この巾着のヒントを得たり、季節の花飾りもかっぱ橋で見つけました。巾着は箱物よりも人気で、ロングセラー商品となっています。気軽にやわらかい感謝の気持ちをお届けしたいときにお勧めです。

(6) 多くの方達に支えられて



[図9]

(副社長) 大師巻は、当初は正式に川崎大師さんに許可をいただいているわけではありませんでした。母の代になり、川崎大師の貫首様から許可をいただき、今ではお土産の一部として使っています。

(社長) 図9は、川崎大師さんに納めるときに使う専用のパッケージです。「大本山川崎大師平間寺」と記載させていただいています。後に「だるま煎餅」もお土産に使っていただけるようになりました。左のプチ大師巻の中央に、川崎大師さんの御紋を使わせていただいております、本当に光栄なことだと感謝しております。

(社長) 大師巻は、最近では日本から海外へのお土産にも使っているようで、大変嬉しく思います。

(副社長) こうして多くの皆様を知っていただけるようになったおかげで、大師巻は今年の新潟県名産展「菓子コンクール」の観光みやげ品の部で、優秀賞をいただきました。この受賞を受け、新潟県指定銘菓に認定いただいております。



[図10]

(社長) このとき、新潟県知事から「新潟県や川崎市をはじめ皆が応援しています。大師巻や他の受賞商品を目掛けてたくさんの方が集まってくるといいですね」とお声をかけていただきました。この言葉に恥じないよう頑張りたいと思います。

図10は、贈答品の箱物を包む掛け紙です。この掛け紙は、斎藤文夫先生の所蔵される浮世絵をお借りして作ったものです。この絵は、「川崎六郷の渡し」を描いたものです。六郷といえば、祖父三郎の兄・敏雄が住んでいたこともあって、御縁を感じながら非常にありがたく使わせていただいております。



[図11]



[図12]

(副社長) 図11の大師巻のパッケージですが、先程の図9の川崎大師さん専用パッケージと、中央の紋が異なります。こ



れは、堂本家の家紋で、丸に梅鉢という紋を使用しており、梅鉢を囲む丸は御所車の車輪の外側になっています。

図12の左側は包装紙、右側は紙袋の図柄です。柄にちょっとした意味があるので、御紹介したいと思います。緑色の包装紙は醤油味のみに使います。白い包装紙は塩味あるいは塩味と醤油味の両方を詰めるときに使います。図柄の格子模様は全て三本ラインになっており、実は川崎の川の字になぞらえているのです。川崎で煎餅を作っているのだから、地元川崎に根付いた柄にしようと考えて作りました。なかなか気づいてもらえないので、この場をお借りして御紹介させていただきます。

包装紙と紙袋に入っている紋様は、堂本製菓のロゴです。母が小売を始めた当初は、ロゴがありませんでした。このロゴは、堂本製菓の三代目である祖父と祖母に由来します。六という字の下の「川崎」と「堂本」の文字は、祖母の手書きです。祖父と祖母は非常に仲のよい夫婦でした。祖母は今でも週3日程事務所を手伝ってくれます。その祖母の携帯電話の待受画面は、亡き祖父の写真なのです。そういう祖父と祖母を見て育ったので、祖父が作った大師巻と祖母の文字が書かれた包みが共にあるように、2人にいつも一緒に居てもらいたいという思いを込めて作りました。また、上にある六という文字は、堂本家が世襲制だったとき、家を継ぐ者が代々六左衛門という名前を継いでいたことに由来します。世襲制は堂本製菓として煎餅屋を始めたときにやめたらしく、それ以降は六左衛門という名前を継ぐことがなくなってしまいました。私が家業を手伝う際、この話を聞いたとき、もったいないなと思いました。そこで、現在は社長に「四代目堂本六左衛門」と名乗ってもらっています。ロゴの中に創業者・六左衛門の頭文字を付けると様になるのではと思い、このようなロゴにしました。

(社長) 大師巻を全国の方々に知っていただいたきっかけの一つに、平成25(2013)年3月にTBS「はなまるマーケット」の番組コーナーの「おめざ」で、歌舞伎役者の市川染五郎さんにご紹介いただいたことがあります。放送当日は視聴者から電話がかかってくるかもしれないと、事前にテレビ局の方から聞いていました。事務所の電話は2回線で、副社長と次女が電話対応したのですが、ひっきりなしに電話がかかってきて、放送当日に受けた注文は、電話が100件、インターネットが600件にもなりました。放送以前から大師巻の売上がじわじわと伸びていたのですが、これを機に急激に売上が伸びました。

(副社長) 私が家業を手伝い始めたのは、テレビで取り上げられる1、2年前からでした。当時は、製造の方には携わっておらず、先程御紹介した包装やロゴ関係、インターネット販売の整備などを中心にやっていました。放送前の大師巻は、地元の方や川崎大師にお参りに来られる方が知るお菓子といった感じでした。そうした中で、それまでは特に包装紙にお金をかけず、紙袋も安価のものを探して使っていました。私が手伝い始めて、包装やロゴについてお金をかけてしっかり作りたいと、社長に提案したところ、全て「いいよ」と言ってくれました。また、インターネット販売についても、セキュリティ対策の強化を提案し、高額な費用が発生することも踏まえて相談したところ、「いいじゃない」とあっさりと言ってくれました。今までとにかく経費節減に努力してきたにもかかわらず、なぜすんなり了承してくれるのか不思議でしょうがなかったことを覚えています。提案した件が全て整ったちょうどその矢先、テレビに取り上げられたのです。そのとき、やはり社長はすごい人だなと思いました。

(社長) その後、「2013おめざランキング」(12月27日放送)にノミネートされ、皆で番組を観ていたら、なんと5位に選ばれたのです。皆で「よい年だったね」「ありがたかったね」と喜んで本年を迎えると、さらに、年始に市川染五郎氏が御挨拶でお配りしているお年賀として、大師巻を取り上げていただきました。

(副社長) こうしてテレビに取り上げられてからは、全国の方々から御注文いただく機会が増えたわけですが、堂本製菓はやはり地元川崎に根付いて商売したいと常々思っております。そのため、インターネットや電話での御注文より、店頭販売を優先して商品を御用意することにしています。遠方の方には申し訳ないのですが、インターネットや電話による御注文は、年末年始などの繁忙期にはお届け日が少し遅くなります。その代わりに、地元川崎にいらしていただければ、いつでも商品を買えるようにしたいと思っています。川崎にたくさんの方が集まるように、堂本製菓が少しでもそのお役に立つように、それが今まで支えてくださった皆様への恩返しになると信じております。

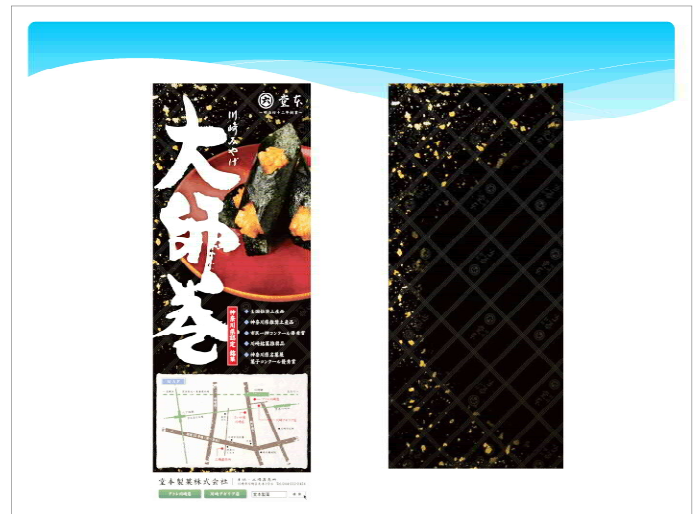
(社長) 先日、市川染五郎氏から歌舞伎に御招待いただきました。本来は買っていた上にお招待いただくなど非常に恐縮ですが、お言葉に甘えて観劇に行っていました。ただでさえ、「市川染五郎さんのおめざだつて」とお客様

が買いに来てくださることに大変感謝しているのに、その上、市川染五郎氏や松本幸四郎氏、中村吉右衛門氏などの奥様や関係者の方々に温かくお迎えいただき、本当に夢のようでありがたい気持ちでいっぱいになりました。

(7)新しい目線による「昔」「今」「そしてこれから」



【図13】



【図14】

(副社長) 図13は、堂本製菓で使用している封筒です。封筒下の堂本製菓の連絡先欄は、六角形になっていることがお分かりになるでしょうか。実はこれは、六左衛門の六にちなむとともに、大師巻の形になぞらえています。

図14の左側は、川崎アゼリアからJR川崎駅へ向かう途中に掲出させていただいている広告です。右側はその背景です。よく見ていただくと、先程の包装紙と同様に、川崎の川にちなんだ三本線が薄く入っています。金箔が散りばめられている背景は、砂子という和紙です。川崎区の「砂子」という町丁名と偶然一緒なのです。

(社長) この和紙は、東京日本橋の「榛原(はいばら)」という和紙屋さんで見つけました。これがよいと気に入って名前を見ると、「砂子」という文字が飛び込んできたわけです。川崎区の砂子にちなんでよいなと思い、これを使うようになりました。また、この和紙は福井県の武生で作られていると聞き、さらにびっくりしました。そういう“つながり”に出会えて大変嬉しく思います。

図15は、堂本家や堂本製菓に近い方が集まり、日航ホテルで撮った集合写真です。こうやって集まって写真を撮る機会は滅多にないので、よい記念になりました。前列中央は、母の歌子で88歳になります。前列右から1番目は父のすぐ下の弟で、辰治叔父さん、右から3番目が「富屋商店」という菓子卸の社長さんです。富屋商店さんは、戦前に堂本製菓が川崎に移転してきたときからのお付き合いで、本当によくしていただいています。前列左から3番目は、父の5番目の兄弟の昭男叔父さん、その左横が父の6番目の兄弟の和男叔父さんです。和男叔父さんは、今も工場の中で働いてくれています。前列左が父の4番目の兄弟の正子叔母さんです。



【図15】

正子叔母さんは、父が他界し、これからどうすればよいだろうと私が茫然としているとき、「典子が社長をやるね」と背中を押してくれました。子どもの頃、両親が家業に忙しかつたので私の面倒をよく見てくれたことがよい思い出です。2列目右側は、長女の昭奈でスリランカにお嫁に行っています。昭奈が抱いているのは孫のマミナです。その左横は、本日は工場の留守番をしてくれている次女の有貴です。その左隣は私で、そのさらに左隣が妹の恭代です。後列には副社長の長男・正也もいます。皆が元気でいてくれることが一番で、こうやって集まることができ本当に幸せに思います。



〔図16〕

(副社長) 図16は、「アトレ川崎」と「川崎アゼリア」さんに出店させていただいている店舗です。他にも「さいか屋」さんの1階に出店させていただいております。

(社長) 図17は、私が幼稚園の頃、昭和36(1961)年に建てた工場です。平成23(2011)年3月11日に起きた東日本大震災のときも無事でした。ただ、平成24(2012)年の火災の際は、電気系統は一度駄目になってしまいましたが、建物自体が残ってくれたことが、復旧の大きな力となりました。

(副社長) 図18の地図のとおり、直営店と合わせて4店舗で販売させていただいております。今後とも堂本製菓をよろしくお願いいたします。



〔図17〕



〔図18〕

(社長) 最後に今まで生きてきた中で嬉しかったこととお話したいと思います。話は前後しますが、平成18(2006)年に父が他界したとき、お通夜が始まる30分前にお坊さんが遅れるという連絡が入りました。2時間後でなければお坊さんが到着できないという事態に私は慌てました。あんまり慌てて「こんなことってあるのですか」と何度も聞いてしまい、葬儀屋さんにもその度に「いいえありません」と答えますし、開始時間が刻々と迫ってくる中で「どうしよう」と思ったとき、自分が御経を唱えられることを思い出したのです。祖母の菊衛は朝晩欠かさず御経を上げていました。孫の私もそれをよく真似してしていました。小さい私が御経を見せると騒ぐと、祖母は御経の本を自分に向けてしまいます。私はどうしても祖母と同じように御経を上げてみたかったので、御経を暗記するようになったのでした。お坊さんがいない以上は、自分がやるしかないと思い、お坊さんが来るまでの間、御経を上げました。お通夜に来てくださった父の同級生の方は、「娘に御経を上げられるなんて幸せ者だ」と言ってくださいました。自分でも小さな頃になぜそんなに御経に興味を覚えたのか分からなかったのですが、こうやって役に立つことがあるのだとしみじみ思いました。生きていく中で、どんなことも無駄ではなく、必要になるときがくるのだと、この出来事から改めて実感しました。

## (8) 今後の展望

(社長) 今後の展望について、今後も代々受け継いできた味を守り、美味しい煎餅を作り続けたいと思います。

(副社長) 何度も困難を乗り越えてきた工場も、写真からお分かりになるように老朽化してきているので、どんな形になるか分かりませんが、堂本製菓の製法や味を受け継いでいけるような形にしたいと考えます。

(社長) そして、今のように皆が仲よく幸せに楽しく生活できるように、先祖がそうしてくれたように、一つひとつ毎日を積み上げ、次代へと引き継いでいければと思います。

【質疑応答】

Q: 大師巻の文字を書いたのは誰ですか。

A: (社長) 包装紙を頼んだ業者さんにお任せしました。大師巻の文字を書いた方は、人気の方だったそうでお願いするのも大変だったと聞いております。ただ、今はもう筆で文字を書くことはなくなり、パソコンで書くようになったそうです。なお、手書きの版は残念ながら火事に遭った際に焼失してしまったそうで、保存されているデータが頼りです。味わい深い文字で大変気に入っております。

Q: 大師巻がカリッとするのは、特別なお米を使っているのですか。また、是非濡れ煎餅を作っていただきたいのですが。

A: (社長) 大師巻のカリッとした食感ですが、お話できる範囲で申し上げますと、うるち米100%で、国産のものしか使っておりません。生地の製造は生地屋さんをお願いしています。生地屋さんには大変手間のかかる加工をお願いして苦勞をかけています。しかし、このおかげで単に固いだけではないカリッとした食感が出ます。

その生地屋さんは、同業者の組合の中で当時ナンバーワン企業だったあられ屋さんに修行に行っており、そこで学んだ製法を守り続けているのだと大変ありがたく思います。生地屋さんも代々家業を引き継いでおり、現在は副社長より同年代くらいの方が継いでおられます。昔から大変よくしていただいており、本来企業秘密である生地の製法も、堂本さんのお孫さんだったらと、副社長に見学させてくれました。本当に恵まれた環境でやらせていただいていると感謝しております。

さて、濡れ煎餅の件ですが、父は濡れ煎餅だけは作りませんでした。山形の生地屋さんに行った際、濡れ煎餅を食べたのですが、とても美味しかったことを覚えています。しかしながら、父は濡れ煎餅は煎餅ではないと言い、母は「柔らかい煎餅はあるか」と尋ねるお客様を「うちはクッキー屋ではない」と追い返したりしていました。

(副社長) 正直なところ、濡れ煎餅はこの煎餅屋でも作れます。煎餅を焼いた後、味付けする前に少し冷まします。それを冷め切れないうちに、高温のまま液体に漬けると濡れ煎餅になります。

Q: 大師巻は「品川巻き」に対抗して作ったという話は本当ですか。

A: (社長) 海苔を巻くという点で形状は似ていますが、品川巻きはあられなのです。父が大師巻を考案した当時、特に品川巻きのことは頭になかったと思います。品川巻きと大きく異なる点は、品川巻きは海苔を機械で巻けますが、大師巻は形が必ずしも均一ではないため、手巻き以外では海苔を巻けません。一番末の叔父さんに「お金を幾らでもかければ機械化できるかもしれない。しかし、10年後を考えなさい」と言われました。10年先、20年先もこの先ずっと、大師巻は昔ながらの製法を大切に手巻きで頑張ります。

Q: 質問というより感想になりますが、私は地元に住んでいながら、最近まで大師巻のことを知りませんでした。しかし、「東海道かわさき宿交流館」によく遊びに行っている大森に住む友人から、「交流館で販売している大師巻がとっても美味しいのよ」と紹介してもらい、食べてみて美味しくてびっくりしました。友人も他の友人にあげると、美味しいと喜んでもらえるからと、交流館で度々買って帰るそうです。今後大師巻の販売店がもっとも増えると思います。

A: (社長) 催事への出店もそうですが、販売当初は空振りです。それでも何年も続けて出店させていただくと、段々とお客様に認知いただけて売上を上げられるようになります。そうだと信じて交流館にも置かせていただいております。

以上