

青森の暮らし

グラフ青森

425号



青森の

駄菓子



あん玉

年末やお盆など人が集まる時に登場する「あん玉」。
コロッとしたあんこの玉を割って
「当たったー!」「はずれたー」と、
大人も子どもも楽しいくじ。
青森市生まれの駄菓子です。





一番大きいのが1等のおん菓子。細工がとんとん精巧になり、店ごとに違うおん細工が楽しめるという。右が木箱に入った昔のおん菓子。(2006年撮影)

コロコロとかわいらしい一口サイズのあんこを割り、中に色が入っていれば当たり、何もなければはずれ。当たりの人は、大きなおん菓子が貰えるという。あんこづくし。の当物(くじ) あん玉は、青森市民に長年親しまれている駄菓子だ。

あん玉が出回るようになったのは、戦後間もなく。駄菓子がよく売れた1970年頃には、市内の駄菓子屋の店先に必ずといっていいほど並んでいた。木箱に入ったあん玉には乾燥をふせぐための寒天が塗られ、表面がテカテカと輝いていた。それが子どもの目には高級なお菓子に見えたものだ。1等のおん菓子は店ごとに形が違い、鯛やエビ、桜など見た目にも楽しくなるような細工だった。最盛期には市内の卸市場でこの店の細工がうまいか話題になったほどだという。それほど青森市民には広く知られたおやつだったのだ。

駄菓子屋の減少と共に製造元も減り、今ではほとんど店先では見かけなくなりました。それでもお盆や正月に人が集まると、どこからか購入してきた親戚が、「あん玉やるよ!」とあん玉の箱を取り出し、身内だけのくじ引き大会を始めるのである。大人も子どもも一緒にやって当たりを求める姿は、昔も今も変わっていない。これほどまで長く愛されているあん玉は、青森市の文化ともいえる。

あん玉のあんを練る斎藤製菓3代目・斎藤清作さん。火加減が最も大事で、それを見極めるのは「長年の勘、だ」という。(2006年撮影)



フレックスコーポレーション代表の加川さん。興味を持ったものには自ら足を運び、自分の目で見て良いと思ったことを続けてきた。斎藤製菓のあん玉も、食べた時に「これだ!」という直感で、仕入れを決めたという。

駄菓子屋としてあん玉を残したい

「私は弘前出身なので、青森市に来るまであん玉なんて知りませんでしたよ」と話すのは、「株フレックスコーポレーション」代表の加川澄子さん。同社で展開している「だがし屋」では、昔なつかしいあん玉を今も店に並べている。寒天のテカテカも当時のままで。「青森市に店を出した時にあん玉の問い合わせが多かったんです。なので、市内にある製造元4軒すべて回って、食べ比べてみたんですよ」

その中でも加川さんが一番気に入ったのが、斎藤製菓だ。長年の勘を頼りに丁寧に作られたあん玉は、のどごしが良く何個でも食べられるような、やみつきになる味だった。この味に感動した加川さんはさっそく製造を依頼。出来上がったあん玉を店頭で並べると、市内のお客さんには特に好評だったという。「このあん玉じゃないとダメだ」という人までいるほどだ。

くじで販売するほか、箱に入ったセット販売も行った。人が多く集まる時期には、このセットを求める人が今でも多いという。中には食べきれないという意見も出てきたことから、通常の半分の量でねぶたのパッケージに入った商品も。青森らしさ満載なため、興味を示す県外客も少なくない。

「のどごしがいいので、お汁粉にしても美

味しい。多いという人には、お汁粉も勧めてますけど、だいたいの方は食べちゃうって言いますね」と笑う加川さん。

今は市内の製造元はすべて無くなり、斎藤製菓も4年前に廃業。現在は他の菓子製造元へ依頼している。新しい依頼先に斎藤さんから教わったレシピを伝え、同じ味を再現してほしいといったのだが「これは菓子作りとはまったく違う工程。難しいかもしれない」と驚かれた。滑らかなのどごしを再現するのは簡単ではなく、斎藤さんの職人技があつてこそその味だったのだ。しかしお客さんから「あん玉はいつ再開するの?」という問い合わせも多く、製造元と共に試行錯誤を重ねながら約1年かけてようやく斎藤さんのあん玉を完成させた。

ここまであん玉に情熱をかけられるのも、加川さんが青森の食文化を継承していきたいという思いがあるからだ。「昔からある伝統、文化を絶やしたくないと思っただけです。でも、美味しくないと思われないでほしい。だからあん玉の味にも妥協しなくなりました。斎藤さんには今でも感謝しています」

甘いあん菓子を求めて子供たちが集まり、それが長く引き継がれていった。文化や伝統とは、人から人へとつないでいくものだ。それが楽しい記憶ならばなおさら。あん玉を伝え残したのは、あの頃の楽しい記憶があるからなのだ。



だがし屋で販売しているねふたパッケージのあん玉。サイズも通常のものの半分なので、お土産として買っていく人も。



《販売店》

だがし屋本店
 青森市第二問屋町 1-5-15
 ☎ 017-729-8287
 10:00-18:30
 年中無休

だがし屋サンロード青森店
 青森市緑 3-9-2 サンロード 2F
 ☎ 017-776-8898
 10:00-20:00
 年中無休

駄菓子で青森を発信

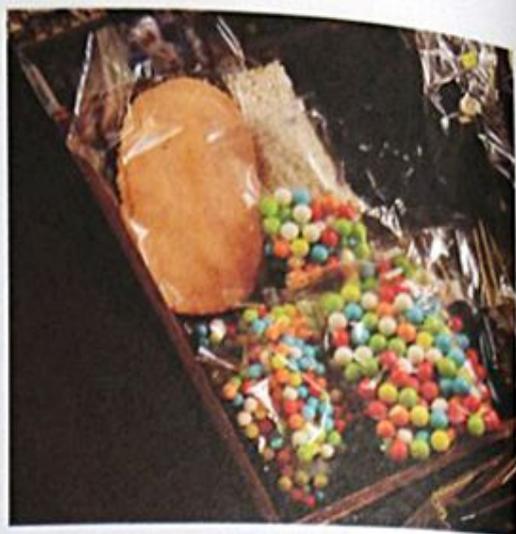
だかし屋



津軽地方のショッピングセンター一角に、懐かしい雰囲気醸し出す店がある。オレンジの優しい灯に照らされているのは、色とりどりの駄菓子。壁面にはさまざまなくじやオモチャがぶら下がり、思わず「おばちゃん！」と呼んでしまいそうになる。

「昔の駄菓子屋のイメージですね。新しいけどどこか懐かしいような。なので、店の前で足を止めてじっと眺めている人もいますよ」と嬉しそうに話すのは、「株式会社スコロレーション」代表の加川澄子さん。同社で展開している「だかし屋」は、駄菓子屋では珍しいインショップとして始まった店だ。

店を始めたのは、1997（平成9）年。弘前でブティックを経営していた加川さんは、新しい商売の構想を考えていた時、行列ができてくる駄菓子屋に出合った。そこは東京のホテル1階に併設された店で、朝から晩までお客さんが途切れなかつたという。初めは「なんだこれは」という驚きしかなかったが、何度か足を運ぶうち、興味がわいてきた。「私も、たくさん人が足を運んでくれて、お客さんが笑顔になってくれるような商売をしたいと思っていたんです。その駄菓子屋に何回か行って、これしかない！と思いました」。さっそく全国の駄菓子屋と製造元を回り、調査を行った。初めて挑戦する業界ではあったが、不安よりもわくわくで胸が高鳴っていたという。アクセスが悪い



だかし屋本店

青森市第二問屋町 1-5-15

☎ 017-729-8287

10:00-18:30

年中無休



場所にも電車やバスを乗り継ぎ、製造者とも直接話をした。その姿勢を気に入った工場とは、何十年も付き合いが続いているそうだ。

歩き回った1年後、青森市のジョイフルシティみなみ(現ラ・セラ東バイパス)の階段下に第1号店がオープンした。お客様の反応が気になったが、その心配をよそに開店からものすごい人が押しよせた。閉店まで行列が途切れず誘導が必要になるほどで、それは連日続いた。そして、来る人たちは楽しそうに駄菓子を選んだり、くじを引いていく。その顔を見て「自分の選択は間違っていないかった」と確信したそう。「家族でもカップルでも1人でも、店に近づいてくると顔つきが変わるんですよ。すごくいい顔になるの。そのお客様の楽しそうな顔がたまらなく好きなんです」という加川さんは、店が好きすぎてそのまま泊まり込んだことがあるほど。駄菓子を愛している店主だからこそ、お客さんにもその気持が伝わっているのかもしれない。

今はインショップを含め津軽地方に5店舗展開している。自社用に製造依頼しているあん玉やいも当てなど、青森らしいお菓子も外せない。

「青森を愛しているの、青森を発信したいという気持ちが強いです。次は青森の伝統菓子を入れたくじを考案中なんですよ」と話す加川さん。その熱い思いがあの頃の味を今の世代にも伝えている。