

伊勢の飴は、

銅釜で生まれる

「150度の直火が引き出す、本物の味」

松屋製菓株式会社

伊勢神宮のお膝元・三重県伊勢市に、
日本でも数少ない独自の製法で飴を作り続ける会社がある。
創業60年を超える松屋製菓株式会社だ。
ほとんどの会社が真空煮詰め方式を導入するなか、
同社は今も銅釜に直接火を当て、150度の高温で飴を焼き上げる。
「焦げる寸前ぎりぎりまで焚く」という伝統の技を、
銅という素材が支えているのだ。



▲高温で熱せられる6つの銅釜

▲本社工場ラインの一角



▲代表取締役社長 濱口 智さん



▲松屋製菓本体外観(上)、できたての「みぞれ玉」(下)



▲松屋製菓のロングセラー「生沖縄黒飴」(右)と「みぞれ玉」(左)

① 効率重視では真似できない、銅釜と直火の組み合わせ

伊勢の市街地を抜けて車を10分ほど走らせると、車窓にのどかな風景が広がり始める。田んぼの間を縫うように細い車道を進んでいくと、へいつもありがとうVという言葉が壁に印刷された、縦じま模様の工場が見えてきた。伊勢で唯一の飴メーカーである松屋製菓株式会社の本社工場だ。車を降りると、建物の外までほのかな甘い香りが漂ってきた。出迎えてくれた代表取締役社長の濱口智さんと、商品開発室の東裕紀さんにご挨拶したのち、さっそく工場を案内していただくことになった。

しっかりと手を消毒し、キャップと白衣を身に着けて足を踏み入ると、マスク越しにも飴のいい匂いが鼻腔をくすぐってくる。大量の黒糖が積まれている様子などを見学しながら進んでいくと、直火焚きのエリアにたどり着いた。瞬時に汗がにじんでくるほどの、ものすごい熱気だ。

「ひとつの機械に6つの銅釜がついており、一番厚い釜は10mmほどの厚みがあります」

東さんが煮えたる銅釜のそばで説明してくれる。規則正しく回転する銅釜の光景と暑さがいま一つ、この一角は工場の中でも異彩を放っていた。高温の炎で焚きあげられた飴は、冷却されながら人の手や機械の力を借りて色や形を変えていく。淀みなく進んでいく工程のなかで、色とりどりの飴ができていく光景は見ているだけで楽しい。個包装や検品を経て梱包されたさまざまな商品が、倉庫に高く積み重ねられていた。一連の製造ラインを見届けた後、お話をうかがった濱口社長は自社の強みをこう言

い切る。

「大手さんは真空で焚くけど、うちは釜に直接火をガンガン当てて焚く。そこが決定的な違いです」

現在の主流は、気圧を下げて低温で飴を煮詰める「真空釜」だ。効率がよく火力管理も容易なため、多くのメーカーが採用している。しかし、それでは素材のポテンシャルを引き出しきれない、というのが松屋製菓の考えだ。

「低温では香料の乗りやミルクの風味は良くなりますが、飴本来の複雑な味わいは高温でしか引き出せないんです」

銅釜に直火を当て、150度で焼き上げると砂糖や黒糖が「化ける」。この深いコクと旨味は、高温と銅がもたらす絶妙な調和の産物なのだ。

② なぜ「銅」でなければならぬのか

銅は熱伝導率が高く、直火の熱をムラなく伝える。ステンレスやアルミでは得られない、均一で力強い加熱が可能になる素材だ。銅釜の製作には高い技術力が必要だが、職人の数は年々減っており、銅の値段も上がっている。課題も多いなか、松屋製菓がこれからは銅釜と直火焚きにこだわっているのは、味に妥協したくないからだ。

「20年近く使い込まれた銅釜も、メンテナンスを重ねながら現役で稼働しています」と濱口社長は語る。

かつては職人が指で飴に触れ、焼き上がりを体感で確かめていた。今は品質管理部が温度と時間をマニュアル化し、誰でも安定した品質を保てる体制を整えている。職人の感覚をデータに落とし込む

——こうして受け継がれてきた技術が、銅釜で焼きあげられた飴のひとつひとつに宿っているのだ。

③ 直火焚きの工場、日本一へ

同社の飴づくりの原点は昭和37年の創業時にまで遡る。濱口社長に当時のエピソードをうかがった。

「創業したのは私の祖父なんですけど、あの戦争が終わってから、飴の原料となる水飴を芋から作って、お菓子屋さん売りに行ったそうです。そのうちに、本格的な飴づくりが始まったと聞いています」

職人の手仕事から始まった歴史は、昭和61年発売の「みぞれ玉」、そして平成6年に誕生した看板商品「生沖縄黒飴」へと繋がっていく。沖縄県産の黒糖を使用し、飴の中心に黒糖をそのまま閉じ込めた「センターイン構造」は、最後に黒糖の風味が口いっぱいに広がる贅沢なつくりだ。

伊勢神宮の七五三では、松屋製菓が製造した紅白飴が使われる。日本の信仰の中心ともいえる場所で、子どもたちの成長を祝う飴を作ることは同社にとってかけがえのない営みのひとつだ。

地域に根差した企業であること、銅釜で炊き上げる本物の味。この両輪こそが同社の大きな強みだ。目標は「直火焚きの工場で日本一」。規模を拡大しても、これまでの製法は守り続けたいと濱口社長は語る。「品質が悪くなったら売れなくなってしまうから、どうしようもないですからね」

この一貫した姿勢こそが、同社が長年にわたり支持されてきた理由だ。伊勢神宮の鎮座する地で銅釜に火を灯し続ける松屋製菓は、今日も日本全国に飴を届けている。