

「豆をもどして、煮る…

そのプロセスに宿る美味を伝えるため

豆料理は難しいという先入観を払拭させたい」

『埼玉屋本店』(八王子)

訪問者・文/かんぶつマエストロ・ライター 嘉勢文乃

八王子を訪れるのはミシュラン三つ星観光地の高尾山に登って以来だから2年半ぶりだ。薄幸だったわが青春時代に歌で寄り添ってくれたユーミンの実家や、演歌の大御所サブちゃんの豪邸がある八王子は、東京26市の中で面積・人口ともに最大。20校以上もの大学や大手企業が集まり、全国的知名度はトップクラスを誇る。

今日は市内を東西に貫く甲州街道を西へ向かう。八王子駅北口からバスに10分ほど揺られて下車すると、八幡町商店街の中ほどに赤レンガの蔵造り風の建物が見えてきた。看板に「埼玉屋本店」の文字。店に入ると六代目社長の長谷部良幸さん、妻の美野子さん、息子の孝幸さんが迎えてくれた。良幸さんは「かんぶつマエストロ中級」、美野子さんは「同上級」を取得。孝幸さんは「同初級」を取得し、今後は「同中級」の受講を予定している。

\*\*\*\*\*

「埼玉屋本店」

創業は150年ほど前の文久の時代。八百屋を営んだ後に食品の卸売業に商売替えをし、明治中頃から、かんぶつ類を扱うようになった。現在の店構えで、かんぶつ専門の小売業を開始したのは平成2年から。店名にある「本店」は昔、親戚が八王子市内で同じ「埼玉屋」の屋号で商売をしていたので区別するために名乗っていた名残。現在は本店のみ営業している。



東京都八王子市八幡町3-19  
TEL042-622-1744

<http://www.saitamaya.co.jp/>

\*\*\*\*\*

## 地元で親しまれる 「豆と、かんぶつ」の店

—— おじゃまします。

前回お店にうかがったのは、正月用の青大豆を  
買いに来たときですから久しぶりの訪問です。

今日も豆がずらりと並んでいますね。

美野子 ウチの主力商品である豆は、季節ごとに種類が変わり  
ながら常時 30 種類ほどを揃えているの。雑穀にも力  
を入れていて、チアシードや黒米、はと麦などが約  
15 種類、ほかにも干しいたけや昆布、鰹節、そば  
粉など、いろいろな、かんぶつを揃えています。

—— 『お客さんに人気の豆トップ3』を教えてください。

美野子 一年を通してよく出るのが、大正金時、小豆、鶴の子  
大豆。大正金時は、やっぱり甘煮が定番料理として人  
気ね。小豆は昔も今も変わらず、おはぎや汁粉などの  
甘味や行事食に欠かすことができない豆。鶴の子大豆  
といえば五目豆のように煮豆にする人が多いわね。

\*大正金時：いんげん豆の中でも代表的な銘柄が「金時豆」。な  
かでも北海道の大正村（現在の帯広市大正町）で量産が始まっ  
た「大正金時」が一般的に知られている。紅褐色で味もよく、  
煮豆用、甘納豆用に適している。

\*小豆：大粒の「大納言」以外の普通品種を「小豆」という。比  
較的大粒の「エリモショウズ」が主力品種。

\*鶴の子大豆：大豆には「黄大豆」や「黒大豆」、「青大豆」な  
どがあり、最も生産量が多いのは「黄大豆」で、古くから北海  
道産の、白くて大粒の「鶴の子大豆」が最高級品とされている。

## かんぶつ離れとともに増えた苦情

—— 最近は、かんぶつを敬遠するひが多いですが、  
豆についてはどうですか？

良幸 お客さんの、かんぶつ離れは昭和 50 年代から感じてい  
ます。戦後あたりから家族の形態が変化して世の中が  
忙しくなり、家庭料理が伝承されにくくなったことが  
関係しているのかもしれない。その頃から、かんぶ  
つの選び方や扱い方をお客さんと話をしても、噛みあ  
わらないな、と思うことが増えました。とくに豆は面倒  
だと思うようで料理する機会がだんだんと減り、すぐ  
に食べられる市販の総菜や冷凍、レトルト食品の姿で  
豆が食卓に登場するようになりました。



左から・息子の長谷部孝幸さん、女将  
の美野子さん、社長の良幸さん。



上から時計回りに：鶴の子  
大豆、大正金時、小豆。い  
ずれも「埼玉屋本店」の売  
れっご商品。



雑穀も充実。赤米、たかきび、ひえ  
など、国内の雑穀については岩手県  
産にこだわっている。

—— **かんぶつの基本を知らない方への接客は  
難しそうですね。**

良幸 かんぶつ離れが進んだ昭和 50 年代後半から 60 年代頃、  
ウチで買った豆に苦情が出るようになったんです。「も  
どらないようなヒネた豆を売るのはか」とか、「時間をか  
けても煮えない」、「もどしている最中に虫が湧いた」  
なんてね。事情を聞いてみると、もどす時間が短かつ  
たり、砂糖を入れるタイミングが違っていたり、長時  
間水に浸けたことで発芽した芽を虫と間違えたり、と  
いうことだった。ほとんどが基本的な扱いを知らない  
がゆえの苦情だったんです。

## 詳細レシピを添えてから苦情が激減

—— **苦情にはどんな対策をしたのでしょうか。**

美野子 お客さんからの苦情を整理してみると原因の多くが  
“もどし方”に問題があることがわかったの。だから  
豆の種類別に、もどし方と料理方法、ポイントをしてい  
ねいに書いたレシピを手作りして、商品に添えてガン  
ガン渡すことにした。あの時代、ウチの印刷方法はガ  
リ版よ(笑)。その数年後にはプリントゴッコが登場し  
て、何百、何千枚も印刷したわ。とにかく苦情を減ら  
したいという思いで必死だったから。



商品に添える豆の扱い方を書いたレシ  
ピは今も手作り。豆の種類によって異な  
るポイントが細かく記されている。桜も  
ちなど和菓子のレシピもある。

—— **あの時代、大活躍したプリントゴッコでは  
私も年賀状をよく作りました。**

**それで、詳細レシピを添えてから苦情は減りましたか。**

良幸 効果ありましたね。基本的なことについての苦情は、  
ほとんどなくなった。それからしばらくして、今度は  
お客さんから料理法などについて積極的に質問がくる  
ようになったんです。

—— **レシピの威力はすごかったですねえ。**

良幸 やはりみなさん、基本を知りたかったのだと思います。  
そのためには店側も、きちんとフォローすることが必  
要なんだとわかった。

## 自宅を開放して立ち上げた 「手作り味噌講習会」

—— その後もお客さんとの関係は広がりましたか。

良幸 あれは30年ほど前の最初の手作り味噌ブームのときだったと思いますが、大豆を買いに来たお客さんに「味噌の作り方を教えてほしい」と言われたんです。それまでは店側が商品や、商品にまつわる情報を発信する側でしたが、そのときはお客さんからの発信を受けて、手作り味噌のブームをキャッチすることができました。

—— お～！ 両者コミュニケーションが成立しましたね。

美野子 だけどね、味噌作りを教えるといっても古い店舗のときだから人が入るスペースがない。だから自宅の和室2部屋を夫婦で大掃除して畳にシートを敷いて場所をつくり、最初の頃だけ講師を呼んで、なんとか20人が参加できる講習会を開くことができたの。

—— それが現在「埼玉屋本店」で人気の

「手作り味噌講習会」の基礎になっているんですね。  
現在の講習会の内容を教えてください。

美野子 開催は毎年10月下旬から3月下旬にかけて。味噌の材料や調理道具は店で準備しているので身軽に参加してもらえます。初回の参加者が使う大豆は新潟県産黄大豆、2回めからは北海道産黒豆や兵庫県産丹波黒大豆、山形県産青大豆など、7種の豆から好みのものを選んでもらい、自分で仕込んだ3.5kgの味噌を持ち帰ってもらう。講習費は4,600円(税込)で、時間はおよそ3時間。手作りした味噌はホントに味がいいから、そのおいしさを知って店で材料を買ってもらえばいいと思っているの。私がお教えした参加者は2000人を超えたのよ。

—— 自宅に持ち帰った手作り味噌は、カビがはえやすく管理が大変そうですが…。

美野子 心配しないで大丈夫。仕込んだ味噌の天地返し(味噌の上下をかき混ぜる)が必要な時期に、店からお知らせのハガキが届くし、メールや電話で質問にもお応えしているからフォローは万全よ。



講習会や各種イベントは、店舗2階のキッチンで行っている。



「手作り味噌講習会」の参加者の味見用に、美野子さんが仕込んでいる味噌の数々。丹波産の黒大豆で作る味噌(手前)は豆の味が濃く、上品な仕上がりのだ。



左・大豆やこうじ、塩、容器、重石など、味噌作りに必要な材料を販売している。下・「手作り味噌講習会」で使用している生の米こうじ(販売無し)。



## 家業を継ぐ孝幸さんが加わり 新しい感覚もプラス

—— 講習会では孝幸さんが講師を務めることもありますね。  
孝幸 ええ、店では「手作り味噌講習会」のほかに季節の和菓子や手作り豆腐、豆料理の講習会などを催しているのですが、「黒豆の煮方」と「赤飯の炊き方」、「ぬか床作り」について講師を務めました。

—— 次期七代目として家業を継ぐ決心をしたのですよね。  
孝幸 店を継ぐ気持ちを両親に伝えたのは3年前の31歳の時で、今は店で仕事をしながら多くのことを勉強中です。そばで見ている母の接客は、やはりすごいと思います。店や講習会ではお客さんとの距離をあっという間に縮めてしまう。そんな接客は、まだまだ真似ができません。僕も自分の接客の方向性を決めようと、大泉洋(俳優)の感じでいか、福山雅治(歌手・俳優)スタイルにしようかと考えたのですか、やっぱり地で行くことにしました(笑)。

美野子 店内の装飾は、孝幸のアイデアで季節感を取り入れたり、商品まわりのPOPを工夫したり、以前の店より賑やかな雰囲気になったと思う。

—— かんぶつ専門店という家業について  
思うところがありますか。

孝幸 以前、「クサヤの干物ある？」ってお店に入ってきた人がいるんです。普通、かんぶつ店では魚の干物は売っていませんよね。コンビニで働いていたときには家業を説明しても「かんぶつ店では何を売っているの？」と30~40代の主婦に聞かれたり、かんぶつということば自体を知らない人もいました。そういう状況を目のあたりにしているのも、もっと広く、かんぶつを知ってもらえればと思っています。

## アスリートの立場から かんぶつをアピールすることも

—— トライアスロンを本格的にやっている  
ということですが、アスリートとしての経験が  
仕事に役立つことはありますか。

孝幸 スポーツをやる人にとって体づくりと食事の関係はと

でも大切なものですが、栄養面やカロリー調整で、かんぶつを活用しています。たとえば大豆にはタンパク質以外にも豊富な栄養や抗酸化物質が含まれているので積極的に食べています。また、かつお節と昆布でとっただしには、しっかりとしたうま味があり、余分な調味料を加える必要が無いので塩分やカロリー調整がしやすい。店では接客でそんな話をして、かんぶつ選びの参考にしてもらおうときもあります。

## 初心者におすすめ！

### 豆料理のスタートは「大正金時」で

—— **今、注目している豆を教えてください。**

孝幸 大正金時です(即答で)。甘煮でおなじみの大正金時は扱いやすく失敗が少ない豆です。たとえ失敗してもなんとか料理になってくれるので、豆料理の初心者の裾野を広げるにはぴったりだと思っています。

美野子 そうね、大正金時は和食に限らずサラダやチリコンカン、マリネなどの洋風料理にも幅広く使える豆だしね。

孝幸 あと、子どものころからかんぴょう巻きが好き、という思いを込めて、もっと、かんぴょうにもスポットをあてたい。昨年「かんぶつマエストロクラブ」の「かんぴょう産地見学会」に参加して、さらに、かんぴょうに親近感がわきました。

## 「かんぶつマエストロ」の資格を取得してから

—— **「かんぶつマエストロ」の資格を取るきっかけと、養成講座の中で思い出に残った講義を教えてください。また、資格を取得してから何か変化はありましたか。**

美野子 取引先の知人が「かんぶつマエストロ」の資格を取ったという話を聞いて、そんな資格もあるのね、持っていれば仕事に役立つかも、という軽い気持ちで受講したの(笑)。印象に残っている講義は中級の養成講座で、日本料理の先生がとった「精進だし」を味見したとき。動物性の食材を使わず、かんぴょうや小豆、干しいたけなどをあわせただしは、今までとは違う、深くて美しい感動的な味だった。そのほか、かんぶつの特性や生産方法、栄養成分などの講義は、商品知識を深めたり、それまでの自分の知識の再確認に役立ったと思

う。資格取得後は「かんぶつマエストロクラブ」に加入することで、一般ではなかなか行けない産地見学会に参加できることが魅力。前は、かんぴょうの産地へ行ったのよ。今回は北海道の昆布産地見学会の企画があれば、ぜひ参加したいと思っているの。

## 「かんぶつ料理は面倒」という 思い込みのハードルを下げたい

—— 今後の、かんぶつ活動における抱負をお願いします。

美野子 「かんぶつは食べたいけれど、水でもどしてから時間をかけて煮て、と思っただけで面倒くさい」っていうひとが多いでしょう？ その思い込みを皆さんの頭から取り払いたいと思っているの。お肌や髪をきれいにしたり、お腹の調子を整えるなど体に良い働きがあり、和・洋・中の料理にも幅広くアレンジができるなど、かんぶつには長所がたくさん。なによりも、あの素朴な食感と味わいを知ってほしいと思う。豆については、もどし方や煮方のコツ、基本を押さえた上での時間短縮テクなどをわかりやすく八王子の店から伝えていきたいと思っています。

取材時期：2016年3月

「埼玉屋本店」のみなさま、本日はありがとうございました。

経済産業省の商業統計調査によれば、昭和60年から平成19年までの間に、かんぶつ小売業の店舗数は9419店から半分以下の4040店に減少しています。かんぶつを取り巻く厳しい環境が手に取るようにわかる数字ですが、長谷部さん一家の日々の努力によって、ひとりでも多くの乾物ファンが増えればいいなと期待しております。孝幸さんという後継者がいることも頼もしい限りですね。

かんぶつの話をしていたらむしろ豆が食べたくなり、取材後に「埼玉屋本店」で大好きな鞍掛豆を買いました。美野子さんの著書「豆屋さんの豆料理」(創森社)を見ながら、新しいレシピにトライしてみます。酒粕も買いましたが、こちらは炙って酒の肴にしたら、たまらぬおいしさでしょうね～。

