

宇都宮の香りと
 真心をこめて

マルウ製菓株式会社

第9回

伝統の製法を守る、 懐かしい味「柿の種」

◎ 柿の種

100g×4個入り
 1,620円(税込)から



「柿の種」と同じく、人気商品のせんべい「栃木田畑」



自慢の「柿の種」をかかげる野澤栄一郎社長

「柿の種の原料は、もち米です。うちの柿の種は大きいでしょう！最近の商品は、粒が大きいものが主流ですね。あれは米を粉にして作っているものが多いです。私どもは、昔ながらの米粒から作る方法です」

そう話す野澤社長は、同社2代目。先代が創業したのは、昭和の初期だそうです。

「当時は、冷蔵庫などありませんから、あられ作りは寒い所が盛んでした。米どころで、寒冷地でもある新潟が、あられのメッカだったのです」

最初に柿の種を作ったのがどの会社だったかは分かりませんが、記録では大正時代に「銘菓柿の種を完成させた」という文言が残っています。

また「柿の種」の由来は、文

字通り果実の柿の種に似ているから。ピーナッツが入られるようになったのは、帝国ホテルの酒場が日本らしさを出すサービスとして混ぜたのが始まりとも伝えられています。

「私もが柿の種を作るようになったのは、昭和30年代後半です。その後、人気商品の一つになりました。帝国ホテルのニュースタンドでも、平成になってしばらくの間、販売していたほどです。関東一円だけでなく東北や中部地方にも出荷し、かなりの売り上げがありました」

同社の会社設立は昭和28年のことですが、それ以前から米菓作りを行っていました。創業自体は昭和初期まで遡ります。

順調に事業を拡大していた同社ですが、昭和16年に国の政策によ

り一時廃業となりました。生産設備のほとんども、軍に供出したそうです。その後は中島飛行機の下請けとして、風防ガラスの生産に携わっていました。

米菓作りを再開したのは、戦後の昭和26年のこと。もっとはやく再開したかったそうですが「原料のお米が仕入れられるようになったのが、ようやくその頃でした」（野澤社長）とのこと。

「近年は、栃木県内の製菓会社も数が少なくなり、寂しい限りです」と話す野澤社長ですが、大きな景気の荒波を乗り越えつつ、同社は常に変わらぬ美味しさを守り続けてきました。

「良い商品を作り続けたことが大きな理由ですが、他にも『人のつながりを大切にできた』ことが挙げられます。問屋や販売店と上手につきあってきたことが、商売繁盛の大切な要素だったと思います」

さらに、研究熱

シャリッとした歯ざわりに仕上げてありますので、どなたにもご賞味いただけます。



心な性格もプラスに働きました。気になる他社製品を見つけると、その作り方を研究して、いろいろ試したそうです。

「柿の種の作り方も、試行錯誤しましたよ。結局は昔ながらのやり方がいちばんという結論で、今に至っています」

小さなおつまみ「柿の種」ですが、作り手のこだわりが深いからこそ、あの美味しさが一粒にぎゅっと凝縮されているのでしょう。

マルウ製菓株式会社
 宇都宮市城東1-11-5
 ☎ 028-633-7201
 ☎ 028-633-3418