

第7章 可笑しなお菓子

白尾 亜利沙

7.1 はじめに

帯広では、全国的にも知名度の高い菓子製造会社、六花亭や柳月、クランベリーが本社を置いている。帯広の中心である十勝は、乳製品や小麦、小豆、ビートなどが有名で、それらを使ったお菓子は、帯広の主な観光のひとつである。

7.2 柳月

株式会社柳月（りゅうげつ）は、北海道河東郡音更町に本社を構える菓子メーカーである。現在、帯広地区で12店舗、釧路地区で9店舗、札幌地区で14店舗など北海道で合計43店舗を有する。また、東京有楽町にある北海道どさんこプラザでも一部商品の購入が可能であり、その他インターネットでの販売も行っている。

<お菓子の原産物>

乳製品

柳月のお菓子に不可欠な生クリームやバターなどの酪農王国・十勝で作られた乳製品は、どれもコクがあって栄養満点である。乳製品はデリケートで振動に弱く、トラックなどでの輸送中もちょっとの振動ですぐに分離してしまう。だから、産地に近いところで作らないと、いくら新鮮な乳製品でもおいしい味が台無しになってしまう。そのため、柳月の工場は、産地の近い十勝に構えている。

砂糖

十勝の砂糖は、一般的なサトウキビではなく、てん菜（ビート）で作られている。てん菜は日本ではあまり一般的ではないが、お菓子づくりの盛んなヨーロッパでは、砂糖といえばてん菜糖というくらい有名である。また、キメが細かく舌触りがよいので、お菓子づくりにぴったりの砂糖だと言われている。さらに、てん菜由来の砂糖にはビフィズス菌を増やしてくれる「ラフィノース」が多く含まれていて、便秘の予防にもなる。

小麦

柳月のスイートピア・ガーデンがある十勝・音更町は、日本一の小麦の産地である。音更産を含む北海道産の小麦粉は粘りが強く、お菓子には不向きといわれてきたが、製粉や製菓の工夫で今ではお菓子の主要な素材となっている。

小豆

「十勝の小豆」を使った柳月のお菓子は有名である。また、小豆は和菓子に欠かせない「餡」の原料でもある。十勝は昼と夜の寒暖差が大きい。昼に太陽の光を浴びて養分を作り出す小豆は、夜にその養分を糖分に変えて蓄積するため小豆作りに最適である。

<三方六について>

三方六は、柳月の代表的なお菓子のひとつである。

「三方六」と呼ばれる由縁は、薪の割り方の基準にある。北海道開拓時代、開墾のための伐採が各地で行われて、まっすぐな木は建築のために、その他は薪に割り、厳しい冬の燃料としていた。その木口のサイズ三方が、それぞれ六寸(約18センチ)であったため、「三方六」と呼ばれていたのが、その姿かたちからお菓子の名称に当てられた。ホワイトチョコとミルクチョコレートは白樺の木肌をイメージしている。

図1 三方六



柳月公式HP

第27回世界菓子コンクール「モンドセレクション」で、最高金賞を受賞するなど、北海道から世界の銘菓としてヨーロッパの檜舞台でも絶賛をあびている。

<衛生管理>

柳月スイートピアガーデン工場は、2008年4月、北海道のHACCP(※国が認証する基準と同レベル)に認証され、HACCPに基づいた品質管理を行っている。

HACCPとは米国のNASA(アメリカ航空宇宙局)で宇宙食の安全性確保のために開発された食品の衛生管理システムで一般に危害分析重要管理点と訳されている。製造環境の衛生確保に重点が置かれていたこれまでの考え方に加え、原料の入荷から製造・出荷と全ての工程の中で「どこから危害が入り、どの程度の危害か」などあらかじめ危害を予測する。その危害を防止するために管理点を決めておいて、異常があればすぐに対策を取り解決するためのシステムである。

HACCP取得の他にも、柳月スイートピア・ガーデンでは、安全に安心なお菓子を提供するために、以下のような設備・システムを採用している。

クリーン・エア・システム ナノテク・アクア・システム トイレクリーンシステム
クリーンゲートシステム クリーンルーム化 自動ドア通行 一方通行運搬 etc

<いちおし商品>

図2 左 三方六しょこら、 右 十勝トカッチ



柳月公式HP

どちらも、新たに商品化した商品。左は三方六のしっとり感そのままに、カカオの豊かな香りが広がるショコラバウムクーヘンである。右は柳月の職人が「まかない」用に作っていたクッキーを元にカラメル味とチョコ味の2種類のお菓子である。

7.3 六花亭

六花亭製菓株式会社は、北海道帯広市西に本社を構える菓子メーカーである。

現在、帯広地区で 13 店舗、札幌及び道央地区で 38 店舗、釧路地区で 6 店舗、函館地区で 4 店舗と、北海道で合計 61 店舗を有する。坂本直行による草花の絵をモチーフにした包装紙が有名。また、主力商品のマルセイバターサンドは北海道銘菓として人気が高い。

<代表的な商品>

図3 マルセイバターサンド



当社専用の小麦粉でつくったビスケットで、ホワイトチョコレートと北海道産生乳 100% のバター、そしてカリフォルニア産のレーズンをあわせたクリームをサンドした、ロングセラー商品。菓名の由来は、十勝開拓の祖・依田勉三が率いる晩成社が十勝で最初に作ったバター「マルセイバタ」に因み、包み紙もそのラベルを模している。

六花亭オンラインショッピング（HP）

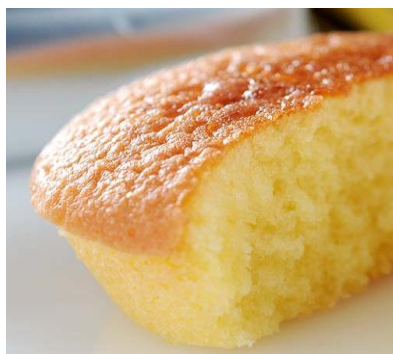
図4 ストロベリーチョコ・ホワイト

サクッとした歯ごたえとともに、白いチョコレートの中から真っ赤な乾燥苺が顔を出す。白と赤の鮮やかなコントラストが目を引くチョコレート菓子。

完熟苺のみを使用したフリーズドライ苺の酸味と、ホワイトチョコレートの甘みが絶妙な組み合わせ。



図5 大平原



食の旬暦（HP）

六花亭の数あるお菓子の中でも、人気の高い『大平原』。フランスの定番のお菓子、マドレーヌを、六花亭流につくりあげたシンプルなスイーツ。ポイントは、そのふわふわ感。

電子レンジでちょっとだけ温めるとバターのしっとり感が増し、さらに風味豊かになりよりおいしくいただける。

食の旬暦（HP）

＜六花亭の六過程＞

創業開始 ＜戦前＞	・1933 年、六花亭の前身である札幌千秋庵の社長の弟の岡部氏が、喫茶と和菓子製造の店を帯広市内に開業。 ・1937 年、彼の甥である小田氏に引き継がれるが、当時の帯広は人口が約 3 万人しかおらず、経営は引き続き厳しかった。 ・1939 年、初頭取引先の間屋から融通された資金で砂糖を大量に購入。 ・同年、価格統制令の影響により同業他社では砂糖が不足するようになり、六花亭は地域一番店の地位を確立。 ・1943 年、第 2 次世界大戦のため小田が戦地に招集。 ・1944 年、工場疎開のため菓子製造は休止状態。
創業再開 ＜戦後＞	・1946 年、小田氏が帯広千秋庵の営業を再開。 統制品の使用を避けて蜂蜜や卵、牛乳などを用いたアイスクリームやカボチャ饅頭を製作し、物資の不足する中で好調な売れ行きを得る。 ・1952 年、開基 70 周年記念式典用に依田勉三の句から命名したひとつ鍋を開発。初の地域オリジナル菓子となる。 ひとつ鍋は式典の後も店頭に行列ができる人気商品となり、1 日に 10 万円の売り上げを記録するほどになる。 ・1954 年、郭公の里発売 ・1956 年、らんらん歌発売 ・1955 年、72 坪（約 238m²）の製菓工場を改築 ・1957 年、優秀食品衛生工場として表彰される。 ・1958 年、男爵発売 郷土をイメージさせるデザイン やエピソードを重要視
洋菓子の 商品開発 開始	・1961 年、坂本直行に包装紙のデザインを依頼。5 色印刷の花柄が現在まで続いている。 ・1963 年、大平原（マドレーヌ）発売 ・1972 年、万作発売
小田氏、 チョコレート工場 を視察	・1967 年、ヨーロッパを視察した際にスイスでホワイトチョコレートを食べる。 ・帰国後、不二家顧問の松田兼一に製造の指導を受ける。 ・1968 年、工場を新築して生産を自動化。チョコレートの販売を開始。 ・1971 年頃、若者の土産を中心にホワイトチョコが人気を呼び、全国的な知名度も上がる。 ・1972 年、ホワイトチョコが売上げの 3 分の 2 を占めるようになる。 ・1974 年、初の直営店として帯広市内に西 3 条店を開設。 ホワイトチョコの人気を受けて札幌千秋庵に札幌進出を打診したが、却下される。

六花亭に改名	・1977年、千秋庵ののれんを返上して六花亭に屋号を変更する。 六花亭の由来 六花（りっか）は東大寺管長の清水公照が命名したもので、六角形の花、すなわち雪の結晶を意味する。そのままでは読みにくいため「ろっか」とし、下に亭を付けている。 ・改名後、改名を記念してマルセイバターサンドを発売したところ、これは同社最大のヒット商品となる。 ・1978年、帯広工業団地に敷地を購入して工場を建設し、初の札幌市内の店舗として同年の開店とともに札幌そごうに出店。 ・1979年、札幌ヨークマツザカヤに出店。 ・1980年、札幌東急に出店。 ・1981年、札幌に続いてイトーヨーカドー釧路店に出店。 ・1991年、全社を禁煙。
六花亭研究所を設立	・1995年、新製品の開発拠点として六花亭研究所を設立。 ・1998年、研究所でストロベリーチョコが開発される。 ・同年、中札内村にマルセイバターサンドの一貫製造ラインを備えた「六花亭中札内ファクトリーパーク」を建設。 ・2006年、札幌市内の全ての百貨店に出店。 ・同年、2006年には20億円の売上を計上するにいたる。

7.4 クランベリー

北海道帯広市にある洋菓子店。現在、店舗数は帯広市内に4店舗（本店、東1条店、白樺通り店、弥生通り店）・テナント3店舗を構える。中でもクランベリーのスイートポテトは帯広を代表するお菓子として高い人気を誇り、その他、各店舗では、公式HPでの通信販売では取り扱っていない、読谷ソフトクリーム、ケーキなどの商品も取り揃えている。

<現在に至るまで>

年代	出来事
昭和47年10月7日	洋菓子専門の店 アンデルセン 創業
昭和52年9月	有限会社 アンデルセン 設立
昭和59年5月	東1条店 開店
平成7年12月	白樺通り店 開店
平成12年8月	株式会社クランベリーに社名・組織変更
平成17年3月	弥生通り店 開店 現在に至る

<こだわりのスイートポテト>

特大のサツマイモだけを焼いて中身をくり抜いたものにバターと玉子を加えて練り上げ、カスタードクリームを敷いた皮の上に盛り再び焼き上げるスイートポテトは、上品で優しい味わい。喉ごしもよく、味付けを最小限にして、サツマイモの風味を生かし、サツマイモの皮を容器として使うことで、見た目にもインパクト満点のスイートポテト。

日本全国で収穫されたさつまいもは、その収穫地域と時期により、味にも風味にも個性があるため、素材のサツマイモは旬によって取り寄せる産地を変え、秋の新物ならホクホクした食感に、越冬物ならばしっとりとした口当たりにと、季節に合わせたおいしさに仕上げている。丹念にひとつひとつ手作りで仕上げているので、大きさ・重さが異なるため量り売りで販売。店頭では199円(税込)/100gの量り売り。通信販売では、1個1,000円で販売している。20年以上に渡って愛され続けているクランベリーを代表する逸品。

ラップに包んで電子レンジで温めても、冷蔵庫で冷やしてもおいしくいただけるのが魅力のひとつである。

図6 スイートポテト



十勝・帯広の情報サイト

<その他のいちおし商品>

図6 焼き菓子シャンルル



創業時より続く焼き菓子シャンルルは、この十勝の古名から名付けられた、素朴な味わいのクッキー。チーズ・チェリー・レーズンの3種類がある。

図7 ガブリエルクッキー



1984年ロサンゼルス・オリンピックの女子マラソンランナー、ガブリエルアンデルセン選手が当店に来店した折りに母国スイスの家庭で作られている代表的なハンドメイド・クッキーとして紹介された。中華・チョコチップ・レモンの3種類が入っている。

共にクランベリー公式HP

参考HP

十勝・帯広観光

<http://www.tranzit.jp/transse/tokachi-top.html>

柳月 HP

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

Wikipedia

<http://ja.wikipedia.org/wiki/>

六花亭

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

北海道・食の旬暦

<http://www.shungoyomi.com/index.html>

北海道のお土産・いいもの紹介サイト

<http://omyg.jp/item/?procd=124>

十勝・帯広の情報サイト

<http://www.0155.jp/tokachi/2005/03/06-000784.html>

洋菓子専門の店・クランベリー

<http://www.cranberry.jp/index.html>

旅のこと・国内

<http://frarin.jugem.jp/?cid=1>

六花亭オンラインショッピング

<https://www.rokkatei-eshop.com/eshop/items.do?scat=52&c=10049>