

3595-6920 email t-hatsu@tokyo-np.co.jp

ト発

# 横浜の専門工場

ソースや梅ジャムを塗ってパリッ。昭和の時代、駄菓子定番だった「ミルクせんべい」の専門工場は、いまや全国でも三軒を残すのみ。「このおいしさ、次世代にも伝えたい」。逆風のなか、家業を継ぐことを決意した若い女性がいる。



焼き上がるせんべいを厳しい目でチェックする白砂さん

## 昭和の駄菓子 100軒↓3軒

水に小麦粉、コーンスターチを混ぜた種の注入を終え、二百度に熱した鉄板のふたを閉める。ベルトコンベヤーが一回転、焼き色のついた直径十センチ、厚さ一・五センチのミルクせんべいが焼き上がった。室温は六〇度。佐藤白砂さん(三〇)の額に汗が浮かぶ。

横浜市保土ヶ谷区にある「花丸本舗」は、白砂さんと両親、五人のパート従業員で営む。毎日午前四時半に火入れし、午後八時まで一日十五万枚を焼く。父で社長の登志郎さん(六八)は振り返る。「私が中学生くらいの時に機械が入るまでは、職人がひたすら手作業で焼いていたものです」

ミルクせんべいは、登志郎さんの父、三治さんが考案し、一九四八年から製造を始めた。イメージしたのは名古屋のえびせんべい。食糧難の時代、小麦粉に脱脂粉乳と甘味料を配合してほんのりした甘さを出した。

子どもたちに大人気となり参入が相次いだ。三治さんは、誰にでも惜しみなくノウハウを伝えた。最盛期の昭和中期には、全国に百軒もの工場ができた。

# ミルクせんべいの夢

いまはさまざまなパッケージがあるが、昔ながらの商品は一袋30円の値段を守り続けている



ミルクせんべいをもっと広めたいと話す佐藤白砂さん

三治さんが亡くなった後、長男が三治さんの工場を継ぎ、次男の登志郎さんはのれん分けしてもらった。「花丸本舗を九五年に創業した。お菓子の多様化に少子化と、駄菓子作りには厳しい環境での独立だった。白砂さんは、借金を返すために夜中まで働く両親の背中を見て育った。二人姉妹の妹。「欲しいものをねだったこともないし、ディズニーランドに行ったこともない。そんなものだと思ってた」

大学卒業を目前にしたころ。白砂さんは「家業」を進路にしたいと両親に伝える。「どんな仕事をして自分を育ててくれたのか、知りたい」と自然な気持ちで思った。だが、それまで家の中でそんな話をしたことにはなかった。驚いた両親は「女にはきつい仕事。無理だ」と猛反対した。

話し合いを重ねるうち、両親も折れ、配達や包装を手伝うことから仕事を始めた。大口の注文が入れば従業員に「私も頑張るから」とハッパをかけ、朝一番には全員にお茶を出す。「ちょっと突っ走るころがあるけど、よくやりますよ」。母の栄子さん(五八)からも褒められるようになった。

登志郎さんの担当する材料の配合と焼き上げは、やらせてもらっていない。気温や湿度、粉の状態を見ながら配合をグラム単位で変える職人技。覚えるにはまだまだ修業が必要だ。

まずは、伝統の菓子を現代の子どもたちに親しんでもらう橋渡しとなるのが、役割だと思っている。開催中の現代美術の国際展「横浜トリエンナーレ」にも売り込みをかけ、売店に置いてもらうことに成功した。大手コンビニの商品募集にも手を挙げた。「ミルクせんべいを横浜の味として広めたい」。一袋二十円にかける夢だ。

文・小形佳奈／写真・川上智世／紙面構成・日比忠司