



田川銘菓「黒ダイヤ」物語

余った黒砂糖活用から生まれたお菓子

山田 龍雄

(よかネットNO.54 2001.11)

ー2 モノづくり産業

筑豊地域は銘菓の発祥地である。ひよこ、千鳥饅頭、成金饅頭、すくのかめなどの数多くの銘菓を生む原動力となったのが、炭鉱景気とこれを支える炭鉱夫の甘いものへの渴望だった。その銘菓の一つに「羊羹黒ダイヤ」がある。私が小学校低学年のころ羊羹といえば、この黒ダイヤであり、当時のお菓子の中ではとりわけ甘かったことを覚えている。

もともと「黒いダイヤ」とは石炭のことであり、この石炭の形をイメージした少し風変わりな羊羹が「黒ダイヤ」なのである。これほど石炭隆盛時代をストレートに表現したお菓子はない。

40年ぶりに食べた黒ダイヤは、甘くなかった

市役所での打ち合わせの時間まで少し余裕があったので、ふと懐かしさもあって、かつて田川市のメイン商店街の一つであった後藤寺商店街を歩いてみた。アーケードに入って数10mのところまで黒ダイヤの看板を掲げているお菓子屋があり、私はその看板に吸い寄せられるように店へ入ってしまった。店には年輩の方がいた。私は目当ての黒ダイヤを注文し、『黒ダイヤがなつかしいこと、会社が倒産し、もうなくなっていたのでは・・・』などと話をすると、お店の方は、やはり田川のお菓子屋さんだけあって黒ダイヤに思い入れがあるらしく、いろいろとお話をしてくださった。残念ながら、この日はゆっくり話を聞く時間がなかったので、後日、黒ダイヤ物語を聞くこととなった。

事務所に帰って、早速所員と一緒に食べみたが、昔ほど甘くなかった。やはり今の味覚に合わせているのであろうが、何故か昔のままの甘い黒ダイヤを食べてみたいと思った。

戦後の砂糖特別配給で生まれた黒ダイヤ

改めて菓子屋「さいじょう」にお邪魔し、黒ダイヤの誕生から復興の物語を聞かせていただいた。

- ・石炭が国のエネルギー政策の骨幹であったことから、昭和21～27年ごろまで筑豊地域には食

料特別配給が行われており、この時期に砂糖（黒糖）も多く配給されていた。

- ・炭鉱で働く従業員は、多くの砂糖を配給されても全部使いきれなかったらしく、三井鉱山の役員さんが、市内にあったお菓子屋「大月堂」に相談したのが、この銘菓を生むきっかけとなった。当時、考案したのは大月堂の経営者兼職人であった延永元（のぶながはじめ）氏である。
- ・当時、羊羹の材料である小豆も貴重であったが、三井の後押しがあったことから手に入れやすかったことが、この羊羹開発につながった。
- ・その後、大月堂は高度成長とともに売上げを伸ばし、博多に進出。最盛期には「亀屋延永」という屋号で6店舗を構えるが、炭鉱の閉山やお菓子会社の競争の激化とともに店の経営も悪化し、平成7年に倒産する。
- ・店は倒産しても、田川地域のシンボルの一つである黒ダイヤをなくしてはならないと、地元のお菓子屋が中心となって黒ダイヤの商標保存を裁判所に訴え、その結果、黒ダイヤを継承することができた。
- ・大月堂の会計士の方が、腕のいい職人に残ってもらい、有限会社亀屋延永として会社を復興させ、この銘菓黒ダイヤを残した。現在、お菓子工場は穂波町にあり、賃貸契約で稼働している。この黒ダイヤは田川地域限定のお菓子であり、現在、地域内の9店舗でしか販売されていない。

「日本の名随筆集12“味”～田辺聖子編～」にも黒ダイヤは紹介されている

これも店の方に聞いたのであるが、上記の随筆集の中で、女性で最初の芥川賞を受賞した中里恒子が「黒ダイヤ」のことを書いている。神奈川県生まれの中里恒子さんがどのようないきさつで黒ダイヤを知ったかはわからないが、そのエッセイの中で、黒ダイヤの特徴を良くとられているので、



「お菓子は見かけによらぬもの～中味が大切である」と紹介されている黒ダイヤ

その一節をご紹介します。

『うまいお菓子の甘みは、総じて、ふくよかで、淡泊で、あと味がよいことであろうか。福岡県田川市、大月堂の黒ダイヤはちょっと違った趣きがある。はじめての方には、器に盛った、その素朴な固まりを、なんであろうといぶかるが、羊羹です。こんな格好ですがあやしいものではありませんとおすすめする。そして食べてはじめて、おいしいこと、しつこくなくて、もう一つ、ということになる。黒砂糖羊羹には上等のものが幾つかあるが、黒ダイヤは、上等上等しないで、上等の味をもっているいい菓子である。ひとは見かけによらぬもの—お菓子も、見かけによらぬ、中味が大切である。……』

このエッセイは昭和53年に書かれているのであるから、まだ大月堂製造の黒ダイヤであったはず。「しつこくなく」というのは、既にこの当時に甘さを控えていたのであろうか。

購入者のほとんどはおみやげ用

購入者の8～9割はおみやげ用として買っているということだ。この地域には、炭鉱隆盛の時代に多くの炭鉱出稼ぎ者が来ており、この方たちが帰省するときに黒ダイヤをお土産として持って帰ったそうだ。それで今でもこの味を覚えている鹿児島、熊本、大分あたりの人からも注文があるそうだ。炭鉱閉山後、炭鉱で働いていた人は全国に職を求めて散っていったわけであり、当然、この黒ダイヤの味をなつかしいと思っている人は全国にいるのであろう。

黒ダイヤは冷凍にすると日持ちもし、美味しい

最後に黒ダイヤを美味しく食べる方法を伝授してもらったので、紹介する。

羊羹は常温で長く置いておくとカチカチに固くなって、味も落ちてしまう。そこで、「黒ダイヤ」を適当な大きさに切って、ラップにくるんで冷凍しておくともちもちよく味も落ちないそうだ。

食べるときには冷凍した黒ダイヤを必要な量だけ、少し解凍すると、ひんやりとした甘みが口の中に広がるということ。小生は、まだ試していないが、機会があったらお試しください。