



筑豊のお菓子は新産業創造の成果

山辺 眞一

(よかネットNO.33 1998.5)

- 3 ベンチャービジネス論

昨年から、飯塚市の新産業づくりの手伝いをしていましたが、飯塚市にある2つの大学の資源(学生、研究シーズ)を活用して、地域に新しい産業の芽を創ろうというもので、新産業創造を推進するための地域システムづくりがテーマでした。

大学はできたけど

3年前、1995年11月号「よかネット」の飯塚市、直方市、田川市の“筑豊3都物語”の中で、大学が立地するというのは、単に人口だけでみれば、確かに大きな効果がありますが、その後の定着環境づくりが重要であることは間違いないということとを述べました。

大学の立地効果というのは、短期的な人口増加だけでなく、地域資源としてもっと地域の活性化に役立てる必要があります。しかし、九州工業大学情報工学部が立地して10年経ちますが、今でも、飯塚市の2つの4年生大学(もう一つは近畿大学九州工学部)の学生は4年経てば出て行くだけで、この4年間は大学とアパートとの往復だけという実態であり、卒業後、飯塚市内に残るのは1割に満たないという状況でした。

砂糖の道から炭坑の町へ

ところで、ご存じの人も多いと思いますが、飯塚、筑豊地域には全国的に有名なお菓子があり、東京銘菓と間違われるものもあるようです。今風の言い方をすれば、ベンチャー企業といってもおかしく無いと思います。その有名なお菓子屋さんについて少し調べました。飯塚には「千鳥屋」「ひよ子」「さかえ屋」、田川「松尾製菓」、直方「成金饅頭」「もち吉」などのメーカーがありますが、このうち佐賀出身のお菓子屋さんは千鳥屋さんで、佐賀出身はこの他にも江崎グリコ、森永製菓などがあると聞いてます。

こんなことを書いているのは、佐賀の菓子屋であった千鳥屋さんが、今は飯塚の銘菓として全国的に知られていることに興味を持ったからです、

肥前の国佐賀には、長崎と全国をつないでいた長崎街道があり、南蛮の焼き菓子(カステラ、丸ボーロ)の技術が伝わるなど「砂糖の道」と言われています。千鳥屋さんも、もともとは、今の佐賀県久保田町の街道筋で、酒饅頭を製造する老舗の菓子屋だったそうです。その千鳥屋さんがなぜ飯塚で商売を始めたのか、その理由を知るために、千鳥屋さんに聞いてみました。

有田焼でマーケティングリサーチ?

千鳥屋の歴史は、先代の社長である故原田つゆさんの語りをもとに書かれた本「饅頭のおんこ」に詳しく述べられていますが、お店で聞いた話を含めて紹介したいと思います。

佐賀の久保田村の長崎街道筋で、酒饅頭などを作っていた菓子屋(松月堂)の長男として初代社長の原田政雄氏は生まれています。

もともとこの原田家は佐賀の籠造寺家の家臣で、内職に酒饅頭などを作っていたそうです。しかし政雄氏は、いずれ一旗揚げたいという欲求があり、これは昔から行われていた若衆の集まり「三夜待(みやまち)」での「荒野を目指す」青年たちの共通の思いだったようです。当時の炭坑景気に沸く飯塚や大牟田、造船の佐世保、商業の博多などの、どこがこれから発展するか、彼らが自分の目で確かめることとなりました。

どこが発展するかというマーケティングリサーチのターゲットとして、政雄氏は、当時の佐賀の全国的な物産である「有田焼」を抱えて飯塚へ馬車で出かけそうです。この飯塚での有田焼の売れ行き、炭坑の人たちのお金の使いっぷりの良さに感激した政雄氏は、この時に飯塚に出店する意志を固めたようです。それから10年近い歳月を経て、昭和2年によく「松月堂」の千鳥屋が飯塚に開店します。政雄氏27才の時です。

松月堂では、既に焼き菓子の製造技術を持っており、「カステラ饅頭」として売っていたものを

「千鳥饅頭」として大々的に売り出しました。この製造技術は、秘伝といわれ、2代目社長のつゆさんもご主人から教えてもらえなかったと書かれてあるように、今でも千鳥饅頭の製造技術は秘伝だそうです。ただし、大量に作らなければならない現在、全てを手作りという訳にもいかないため、機械にある程度頼らざるを得ませんが、原材料の調合方法のような部分が、その秘伝と言われるところのようです。

社会の需要増による成長から新たな需要の創出へ

大正元年、ひよ子を形どった「ひよ子饅頭」は、飯塚八木山出身の石坂茂氏の考案で生まれ、お菓子が持つかわいさによって世間に受け入れられました。

また、戦後の昭和32年、須久式土器にヒントを得た「すくのかめ」は、さかえ屋創業者の中野辰弥氏によって生まれ、先行する千鳥屋、ひよ子とは違う商品として売られています。

いずれも、創業時は筑豊の石炭景気を背景として、戦後の団塊の世代の成長とお菓子の需要増を捉えて業績を伸ばしてきたといえると思います。しかし、子供が減少する時代、健康志向、少人数世帯化という世の中の変化は、高級進物菓子路線、かわいらしさと消費者参加を付加価値とするお菓子づくり路線、身近なお菓子屋づくりという路線など、それぞれが持つ特色をさらに強め、新しい商品を創出していくという方法で、今後も事業展開がされていくのでしょう。

甘いものが贅沢品と言われていた時代に欲しがられたお菓子が、今では健康に良い、体に良いものへとニーズも変わったと言われ、生活と密着したお菓子産業は、生活の中での先端的産業であり、激しい競争が行われています。

知恵を学び、生かす

飯塚市には既にこういう新産業づくりの歴史的

な動きがありました。そして今、大学に入学する若い人が減り、地元に残る若者もいない、このままでは大学も、地域も危機的状況になる、この飯塚において、新たな産業おこしを考えた場合、このお菓子産業の発展のプロセス、経営ノウハウは、まさに生きた教材であり、これらを学ぶことが必要であり、そういう情報の出会いの場が必要と思います。

そのため、地域の中で、歴史資源、産業資源、あるいは大学と産業界などが出会う場など、知的資源が相互にネットワークし、知恵を学びあい、生かしあいながら新しい産業づくりをやるしか無いと思います。