



## 和菓子職人が作るラムネが 新たな伝統を紡ぎ出す

文・江口絵理 撮影・柴佳安

### 現代版の落雁

繊細な彫り物のような見た目は小粒の落雁だが、口に入れると爽やかな香りとはっきりした素材の味が広がる。

この「高岡ラムネ」は、富山県高岡市で創業180年になる和菓子店、大野屋の大野悠さんが開発した商品。

「素材には富山県産コシヒカリの米粉や高岡産のリンゴなどを使い、職人が、一つひとつ、木型からおこしています」

富山県内のみならず首都圏等でも評判となり、経済産業省が海外に発信する日本の優れた地方産品「The Wonder 500」に選ばれている。

大野さんは和菓子屋を営む一家に生まれたものの、「小さいころは甘いものがあまり好きじゃなくて(笑)」と家業に興味を持たず、美大へ進学して織物を専攻。卒業後には東京のアパレルメーカー、ヨーガンレールでテキスタイルデザイナーとして働き始めた。

創業者のヨーガン・レール氏は、日本に古くからある丁寧な手仕事へのリスペクトの高さで知られる人物。彼のもとで働き、小規模ながらも時間をかけて確かな技術を培ってきた日本の織物工場との取引を重ねるうちに、ふと家業を振り返った。

「180年という歴史をもつ大野屋の技術や伝統も、お金では買えない貴重な財産だと気づいたんです」

店には落雁や金華糖の型として使う木型が山ほどあった。縁起物や貝がらなど、見るだけで楽しい精巧な木彫りの型だが、時代とともに使われる機会が減りつつある。

「和菓子店に日常的な接点がない若



天保9年(1838年)創業の「大野屋」9代目社長大野隆一氏の娘として生まれる。金沢美術工芸大学および大学院で織物を専攻し、アパレルメーカーへ就職。その後、同大学講師を経て、現在は大野屋の商品企画と営業を担当

い世代の人にも、この木型で作る和菓子を楽しんでほしい。美大時代の友人に相談したら、ラムネはどうかというアイデアをくれました」

### 物語とともに届けたい

「江戸時代以来の和菓子屋の暖簾を守ってきた父は『駄菓子を作るのか』と反対しました。ずいぶん喧嘩しましたが、私は単に目新しさを求めてラムネを作ろうとしたわけじゃないんです」

大野屋の歴史や技術を活かして“新たな和菓子”を作り、その「ストーリー」とともに多くの人に届けたい。大野さんは、職人たちに落雁作りで培った技術を活かして試行錯誤を重ねてもらい、金型でかっちり固めた駄菓子のラムネとは異なる、ほろりとほどけるような食感を出すことに成功した。

「ラムネの型には、縁起物や季節物、

毎年5月1日に開催される高岡御車山祭の主役である『御車山』など、物語があるものをこだわって選びました」

御車山は豊臣秀吉にゆかりをもつ歴史ある山車だが、県外では知らない人も多い。大野さんは自ら、史料をもとに7基の山車の詳細な解説図を描き、ラムネでモチーフとした部分がわかるリーフレットを作ってラムネに添えた。

美大時代の友人たちも、大野屋の伝統を損なうことなく新たな色合いを加える手助けをしてくれている。

「販路の開拓やパッケージデザイン、商品の写真撮影など、同級生のさまざまな専門知識やアイデアに助けられて今があります」

大野さんのイノベーションは、ゼロから1をつくる革新ではない。長い年月をかけて多くの人々が織り上げてきた織物のたて糸に、新たなよこ糸を加えてこれまでにない色や柄を作っていく。