

鳴海周平の

全国ぶらり旅



国内唯一の平野原生林が茂る、
札幌の隣町・江別市。

初夏の風が心地良い5月下旬に、
緑とれんがの街・江別市を訪れて
みました。

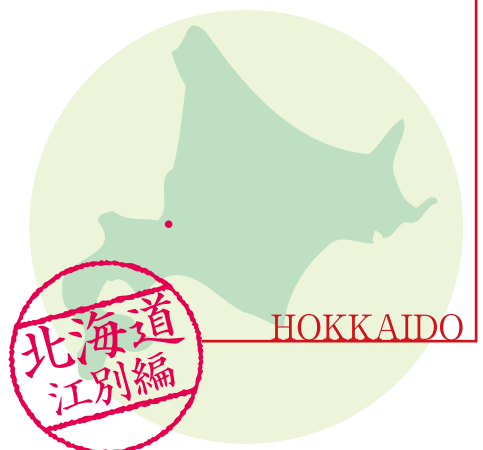
「緑とれんがの街」と呼ばれて
いる北海道・江別市。

「緑の街」の理由は、国内唯一の
平野原生林が茂っている「野幌
森林公園」があることからきて
いるようです。

明治4年に宮城県から渡っ
てきた21戸76人の農民が最初
の「江別市民」となった後、各地
からやってきた屯田兵によつ
て本格的な開拓が進められま
したが、この原生林は「野幌林
業試験場の試験林」として、ほ
とんど手つかずのまま現在に
至っています。



「公園施設は森林そのもの」という規模の大きな自然公園の中には、
170種にも及ぶ樹木や400種類以上の野草、クマガイなどの野鳥約140種、
昆虫1300種など、様々な動植物が生息しています





開道100年を記念して建てられた「北海道百年記念塔」。塔の高さは100メートルで、内部の展望台からは公園内が一望できます



バスの待合所や電話ボックスなど、れんがを使った建造物は江別市のランドマーク的な存在になっています



北海道酪農の先駆者・町村敬貴氏が作った農場の建物などが展示されている旧・町村農場も江別市を代表する名所のひとつ。新鮮な牛乳を使ったソフトクリームなどが人気です

もうひとつの呼び名である「れんがの街」の理由は、明治24年に始まったと言われている「れんが生産」に由来しています。

地場産業として市民の生活を支えながら、文化的にも大きな影響を与えてきた「れんが」は、今も残る歴史的建造物やバスの待合所、電話ボックスなどにも幅広く活用され、江別市内のいたるところで土のぬくもりを感じることが出来ます。

この江別市の「れんが」を模った名物菓子が「煉化もち」。明治34年から広く親しまれてきた江別銘菓です。

「れんがの形をしているから『煉化もち』。わかりやすい名前ですよね(笑)。」

そう言って笑顔で迎えてくれたのは「煉化餅本舗」社長の菊田安秀さん。

今年で110年目を迎えるという「煉化もち」の歴史について、お話を伺うことができました。

「もともとこのお菓子は、煉瓦工場を営んでいた方が『煉瓦の製法』にヒントを得て考案したもののなんです。餅作りはふつう餅米を蒸して作りま^{ふか}すよね。でも『煉化もち』は、煉瓦の製法を再現しているので一度粉にしてから蒸すんです。そうすることで形が煉瓦のように四角く揃えられ、独特の歯応えになるんです



煉瓦を模ってきれいな長方形に整えられた「煉化もち」。
ほど良い甘さのこし餡が、餅の美味しさをいっそう引き立てます

よ。」
きれいな長方形が規則正しく並んでいる様子は、まさに職人が積んだ煉瓦のようです。
「煉化もちという名前は『瓦は食べられぬが、瓦が化けたら食べることができないのではないか』

と考案者の久保兵太郎が名付けたそうです。なかなかシャレがきいていますよね(笑)。」

こうして、石川啄木の作品「雪中行」にも登場するほどの銘菓となった「煉化もち」でしたが、昭和50年代には、製造元に後継ぎがいけないなどの問題から、一時的に休業を余儀なくされたそうです。

その頃、菊田さんの家業は市内の野幌駅前にお店を構えている洋菓子店でした。

「店が駅前だったこともあり『煉化もちは、もう買えないのですか?』と言ってずいぶん多くの方が訪ねて来られました。今は休業していることを伝えると、皆さんとても寂しそうにして帰っていかれます。その姿を見て、店主だった父は『地元のためにも何とか再開できないものか』と言って、煉化もちの職人さんを何度も訪ね、お願いをしま

した。」

熱意が通じ、平成5年「煉化もち」は無事再開を果たします。

製菓専門学校を卒業後、札幌市内の洋菓子店に勤務していた菊田さんは、この再開を機に家業を後継。「煉化もち」の製造に携わることとなりました。

「シンプルなお菓子だけに、ごまかしがいつさいききません。創業当初からのレシピである『北海道産の餅米と小豆、ザラメ』という原料にこだわっているため、どうしても原価が高くなってしまいますが、昔からの変わらない味を伝えていくことが、もっとも大切だと思っています。」

江別の歴史を今に伝えながら、隣接する工場で一つ一つ手作りされている煉化餅本舗のこだわりのお菓子。
「変わらないものを作り続けて



夕方には売切れてしまうことも多いという餅菓子。
店内には作りたてが並びます



いくことがもっとも大切」という菊田さんの言葉に、長く愛され続けている秘訣を教えてくださいました。

野幌森林公園という広大な緑と、土のぬくもり感じられるれんがの街・江別市。

今回も素敵なお縁をいただき、感謝いっぱいの旅となりました。

取材協力

●煉化餅本舗

☎0134・3055・0686
<http://www.nopporosyoutengai.com/omise/tenga/top.htm>



「あと5年は頑張りたいね」という現会長の菊田茂二さん。社長の安秀さんは「もう10年前から同じことを言ってるんですよとおっしゃっていました(笑)」



今回「ぶらり旅」で訪れた江別市にお住まいの小野清美さんは、自らの体験をもとに、心身の健康に関する様々な活動に携わっていらっしゃいます。

そうした活動の一環として、今年6月に「心身にやさしい食べもの屋さん・みんなの家」を、江別市文京台のご自宅に併設してオープン。

長年のエヌ・ピュア製品で愛用者でもある小野清美さんにお話を伺いました。

2006年に「おにぎり屋げんき玉」を開業。こだわりのお米や具材を使用して作ったおにぎりは「食べる元気になる」と評判になり、連日たくさん注文が寄せられています。

そうした中で、近所の「げんき玉」ファンが、数年前から定期的におこなっている「お誕生会」が「みんなの家」オープンのきっかけとなりました。

「ご飯を炊く時に一緒に入れると、香りがとてもいいんです」。げんき玉さんのおにぎりには、エヌ・ピュアのダッタンそば茶が使用されています。



「最初は、いろいろな講演会などで知り合った独身の男性が多かったです

が、それぞれが友人や伴侶を連れてきたり、結婚して子供ができたりと、気がつけばこども保育園みたくになっていました(笑)。小さい子供がいるお母さんたちは、なかなか思うように外にも出られないし、食べ物にも相気を遣います。『子供も一緒に、安心して食べられるような定食屋さんがあったら...』というたたくさんのリクエストをいただくようになったので、何かお役に立てることがあれば、と思ったんです。」

お母さんたちが、なるべく自宅で作れるような惣菜を出すことで、家庭でもその献立を活かしてほしい、と語る小野さん。旬の野菜を使った惣菜は、大人にも子供にも大人気です。

「旬のものは美味しいですよ。これは自然界が『この時期に食べると栄養も豊富だよ』って教えてくれているのではないのでしょうか。旬の食材を活かした伝統的な日本の家庭料理を、私

なりに伝えていけたらいいなと思います。」

自然の摂理に則って調理された旬の惣菜は、こだわりのおにぎりと共に、ますます多くの方に元気を与えてくれることでしょう。



あずきな

本日のランチ(500円)は「揚げだし豆腐・小豆菜・煮物」の3品。アラカルトの「旬の惣菜」は、単品でオーダーができます。ちなみにこの日は「トマトのオリブオイル和え・ほうれん草と豆のサラダ・金平ごぼう・ウズの酢味噌和え・ご主人が釣ってきたヤマメの塩焼き」。どれも美味しそうですね



取材協力

●みんなの家・おにぎり屋「げんき玉」

江別市文京台南町4-13

☎011・3877・2095

火曜・木曜の11時～16時まで営業となります