

創業2000年 乃し梅本舗佐藤屋

山形らしき守り 新しい味を追求

山形を代表する銘菓「のし梅」を代々つくり続ける(株)佐藤松兵衛商店（乃し梅本舗佐藤屋・山形市十日町）が、日本商工会議所発刊の『長寿企業の秘密』に掲載された。「山形にこだわった味づくりで、厳しい時代を乗り越えていきたい」と7代目の佐藤松兵衛代表取締役社長。創業2000年近い老舗の歩みと、山形の「のし梅」の歴史をうかがった。

創業は秋元山形藩時代の文政4年（1821）と聞きます。佐藤社長 行者宿が軒を連ね、夏ともなれば、東国各地から出羽三山参詣者でにぎわう羽州街道八日町の酒造業・佐藤清吉次女と製菓販売業の黒田玄仙次男が一緒になり菓子屋を創業したと伝えられています。明治時代に入って4代目松兵衛が東京や関西各地で修業し、山形に戻

ると改良を続け、全国菓子品評会や明治政府が国内産業の近代化を発展・促進するため主導した内国勸業博覧会、奥羽六県連合共進会に出品し、そのたび原料や道具、製法を少しずつ改良して味と品質を高めていきました。

「のし梅」の製法はいつごろ山形に伝わったのですか。

佐藤社長 昭和15年（1940）に山形市教育委員会が発行した『山形市郷土読本』は、「今を去る120年前の文政年間、秋元侯の御典医小林玄端が長崎に遊学したとき、中国人から梅の実で気付け菓を製することの伝授を受けた。帰国後、それに工夫を凝らして新たに菓子屋を創製

し、のし梅または甘露梅と名付け、製法を八百屋草刈伝兵衛に伝えた」と記しています。

また、山形県立博物館の古文書に、寛政11年（1799）ごろに、秋元家の御用菓子屋足利屋が本家から製法を学んだという史料が見えています。いずれにしても18世紀末から19世紀初頭にかけて、山形城下で「のし梅」がつくり始められたと言えます。

― 当時はどのような製法だったのでしょうか。

佐藤社長 文政8年（1825）に江戸の有名料亭八百膳が刊行した料理本『料理通』には「極製の梅醬うめしおへ、溶き葛を入れてよく合わせ、かまぼこ板様のものへつけて、蒸してよろしく包丁す（適当な大きさに切る）」とあります。梅醬は、梅干しの肉をすりつぶして砂糖を混ぜ、加熱して練り上げたものです。

一方、足利屋に伝わった製法は、「豊後梅の種を除き、すりつぶして布で漉し、白砂糖または黒砂糖と葛

（写真上）湯殿山道中略図「山形城下東側の八日町、三日町、十日町の境界限のぎわいを描いたもので、山形の画家霞峰の下絵を安藤広重が模写した版画である。湯殿山への参詣の案内図として全国に配布された



（写真上）昭和9年、国道112号の拡幅工事に合わせ建築された現在の本店店舗。歌舞伎座を思わせる外観で当時は家族13人に住み込み職人が暮らしていた



（写真右）大正6年（1917）に「のし梅」が宮内省に買い上げられたことを記念して山形の菓子組合員が記念撮影。前列左で正座しているのが3代目松兵衛

粉を入れて火にかけ、それを塗膳へ盛り付けて天日で乾燥させる」と古文書に記されています。生の梅を使うなど明治時代以降の製法と共通する点が多く、現在の「のし梅」の原形とも言えます。

3000点余の貴重な史料

― 佐藤家には明治時代以降、3000点にも上る史料が保存されていると聞きます。

佐藤社長 明治27年（1894）5月の山形市南大火で建物と財産の大部分が焼失しております。従って史料の大半は大火以降の仕入や販売に関する帳簿類、当主の日記・書簡、広告チラシ、掛け紙、菓子の容器や木型、広告の版木といったモノ史料です。

「のし梅」の製法を伝える最も古い当家の史料は、明治29年7月に山形市六日町の菓子屋菅野味之助氏が内国勸業博覧会に提出した出品解説書で「成熟した梅を蒸し、種を除き布袋に入れて圧搾。その肉汁に舶来品の角砂糖及び蜂蜜を和し、鍋に移して攪拌しながら熱すること三五分、泡を取り除いて塗箱に盛り、太陽の光で乾燥すること三日間とする」とあります。

なお、同家は洋画家菅野矢一氏の（次ページに続く）



湯殿山道中略図



有名デパートそれぞれに「のし梅」の掛け紙がデザインされた。左上から時計回りで三越、伊勢丹、阪急、高島屋



(写真上)8代目慎太郎氏
後列中央を以て中心に新たな菓子づくりに挑戦するスタッフ(写真右)7代目佐藤松兵衛氏と淳子夫人。南十日町商店会にぎわいづくりに取り組んでいる

(株)佐藤松兵衛商店
山形市十日町3・10・36
☎023・622・3108
HP satoya-matsubei.com

生家で、昭和30年代に廃業しておりますが、パリ万国博覧会で銀賞になるなど「山形のし梅」の製品改良に大きな役割を果たしています。

私どもの家は明治34年、奥羽線の山形開通を祝って開催された奥羽六県連合会共進会をはじめとして、多くの品評会・博覧会に出品しています。第5回内国勸業博覧会出品時の解説書には「原料は羽前国豊後梅の実 上砂糖 晒水飴」とあり、製法も梅肉を漉す道具を布から木製ロールにし、煮る際の鍋を瀬戸鍋に変更して金属臭を消し、塗箱にガラス板をかぶせて清潔を保ち、乾燥日数も延長しています。

子規、乃木大将も賞味する

―そうした業界挙げての製品改良

によって、山形を代表する名菓として成長してまいりました。

佐藤社長 明治37年度の「山形県工業の概況」によりまずと、「のし梅」は山形市を中心に48もの製造元があり、県外にも販売されていることが分かります。

その一例として、東京・根岸で闘病中の俳人正岡子規の随筆『墨汁一滴』には、「近日我貧厨(貧しい台所)をにぎわしたる諸国の名物は何ぞや。大阪の天王寺の蕪、函館の赤蕪、秋田のはたはた魚、土佐のザボン及び柑類、越後の鮭の粕漬、足柄のとうきび餅、五十鈴川のハゼ」と続いて「山形のし梅」が登場しています。

日露戦争で陸軍を指揮した乃木希典大将の日記には、旅順攻撃を前にして「山形の高橋村の岡崎弥平治氏

から熨斗梅一箱が届けられた」とあります。

時代は下りますが昭和4年、5代目松兵衛(徳太郎)の日記には、1年間のほぼ3分の1を弟の好太郎と手分けして県内外を走り回り「のし梅」を届けています。三越など東京のデパートでも販売し、札幌・函館・小樽・旭川、さらには遠く樺太まで卸していました。

先人の努力8代目受け継ぐ

―全国136の創業100年超老舗を紹介した『長寿企業の秘密』で「伝統を守ると同時に新しいものをつくつていかなければならない」と強調しています。

佐藤社長 「のし梅」という一つの菓子をよりおいしく、優れたものに

しようとして先人たちは努力を惜しみませんでした。幸い京都の店で修業してきた8代目となる長男慎太郎が、のし梅にチョコを掛け合わせた「たまゆら」を考案しました。新たなバージョンです。伝統を守りつつ、8代目が中心となって新たな商品、販売網づくりに取り組んでいます。

地方の人口が減少して行く中、山形ならではの軸を持ち、それを全国に広めていかないと生き残っていきません。まずは地元の方々においしーいと言われるものをつくっていき、それを全国展開しようと考えています。太平洋戦争中、自家の工場を使って、山形の菓子組合が共同で和菓子をつくり続けていました。そうした協調精神を大事に、業界全体で新たな名菓づくりに挑戦していきたいと思います。