



株式会社 花善 八代目 代表取締役社長 八木橋 秀一



地域の味として、 商品を守り、 受け継ぐ

大館の名物駅弁として全国的に名高い「鶏めし弁当」。その製造元、花善の歴史は、明治時代に大館駅開業とともに始まった。明治から平成に至る変化の中、どのようにして鶏めしが生まれ、いかにしてブランドを守り抜いているのか。

| 地元の人に愛される

花善の鶏めし弁当は、今や秋田を代表する名物駅弁。大館駅や花善の店頭で販売するほか、県内外のスーパー、百貨店などでも購入できる。「駅弁は、駅で販売する以外は、百貨店などの催事で売られることが多いが、当社の鶏めしは、それらに加えて、近隣の商業施設でも通年販売されている全国的にも珍しいケース」と、花善の川又賢二常務は話す。

一般的に駅弁は、“旅のお供”であり、観光客向けが多いが、鶏めし弁当は、観光客はもちろん、“地域の味”として地元の人に愛され続けている。「1週間に1度は食べないと気が済まない」という方がいるほど。地元で愛され、ありがたい」と、川又常務は感謝の思いを語る。

近年は、鉄道の高速度化、少子高齢化、価値観や食文化の多様化などを背景に、駅弁業者を取り巻く環境

は目まぐるしく変化。大館駅も例外ではない。利用者の6～7割は学生となり、さらにその学生自体も少子化で年々減っている。こうした状況の中、昔ながらの駅弁を作り続け、販売を維持することは容易ではない。8代目となる八木橋秀一社長は、名物の歴史を守り、未来へと受け継ぐことに果敢に挑んでいる。

| まかない食がヒントに

明治32年、大館駅の開業に合わせて、当時駅前にあった花岡旅館が駅構内で弁当の販売を始めた。これが後の花善である。鶏めしが誕生したのは、昭和22年。「キリタンポ弁当」を販売していたころ、売れ残りの鶏肉を甘辛く煮直して、従業員用のまかないとして食べていたことを思い出し、そこからご飯の上に鶏肉を乗せる鶏めしの原型が完成した。

その鶏めしが誕生して70年ほど経った今でも、製法は昔のまま。味の決め手となる秘伝のスープは、職人が季節や温度、湿度などを見極め、絶妙に配合して作る。機械を使わず、1つ1つ人の手でご飯やおかずを盛りつけるスタイルも変わらない。

朝4時から製造して、7時には第一次出荷。花見シーズンなど、予約の多い日は、深夜1時からの作業となる。

| 地元を誇る名物に

八木橋社長が現職に就いたのは平成24年。駅利用者の激減、観光のスタイルの変化など、経営環境が厳しくなる中、確固たる信念を持ち、積極的に経営革新に取り組んでいる。

例えば、「自分たちは地域の味の守り手である」という考え方もその1つだ。今や「鶏めし弁当」は全国的に有名な存在。大量生産し、販路を拡大するチャンスといえるが、あえてそれは行わない。「この地ならではの味、地域の味として、鶏めしを大切に育てていきたい。ずっと変わらない製法で、この味を守っていくことが我々の使命」と八木橋社長は話す。

こうした考えの根底には、鶏めしを応援してくれる地元のお客さまを大切にしたいという思いがある。その姿勢の表れが社会貢献事業。今年5月には、地元の高齢者施設の利用者に、かつて販売していた「鶏樽めし」を復刻させて提供。「懐かしい味」と喜ばれた。また、学校給食にも鶏めしを提供している。「子供たちに地域の味として憶えてもらい、大人になってから再び食べてもらえたら」と、「未来のお客さま作り」に励む。

地元への思いは、東日本大震災を機に一層強くなった。震災で停電や物流の停滞で、営業中止を余儀なくされたが、震災から2日後には営業を再開。社員一丸となって食材調達やガソリンの確保に奔走し、やっとの思いで販売を始めたとき、飛んで買いに来てくれたのは、地元の人たちだった。

「地元の支え」を実感する今、八木橋社長の目標は、「鶏めしを、秋田犬、曲げわっぱ、きりたんぼ、比内地鶏と肩を並べる名物に育てること。よく『秋田は何も無いところ』と言われるが、『秋田には鶏めしがある』と皆さんに即答していただけるように頑張りたい」と力を込める。B



A 昭和31年頃の仮設社屋。
B 昭和33年頃の新社屋前での集合写真。
C 味付けした米を大釜に入れ、ガスで炊く。
D 炊きあがったご飯は、昭和の時代から使っているという杉桶に移して冷ます。
E 工場併設の窓口から購入することもできる。
F 花善お弁当販売処の趣ある看板。



株式会社 花善

〒017-0044 大館市御成町1丁目10-2
Tel. 0186-43-0870
Fax. 0186-43-0888
http://www.hanazono.co.jp

● 設立/明治32年11月
● 資本金/3,762万円
● 従業員/35名
● 事業内容/駅弁の製造、販売、配達、食事処の営業