



有限会社 露月堂 代表取締役 佐藤 傳彦

仕事楽しい 品質管理の徹底で 全国に販路拡大

ヒット商品「しっとり饅頭」を筆頭に、安定した品質、味、徹底した品質・衛生管理が認められ、秋田県内のスーパーやショッピングセンターはもとより、北海道から九州まで販売先を築いている和菓子屋、露月堂。町の小さな菓子工房から、いかにして県外まで販路拡大したのか。その秘けつ、歩みに迫った。

「何を作っても売れる時代」に疑念

「ドラマ『下町ロケット』が流行ったでしょ？あれを見て、ものづくりの素晴らしさ、ものづくりに携わる喜びを改めて感じたね」。そう目を輝かせながら語るのは、露月堂3代目の佐藤傳彦さん。

「今は、菓子作りが楽しくて仕方がない」と力強く話す。もともとは家業を継ぐ気などなく、大学卒業後はマスコミ関係への就職が内定していたが、渋々家業を継いだ。

露月堂の創業は昭和元年。初代である祖父が、東京は風月堂で修業し、帰郷後に独立。「秋田露」から一字を取り、露月堂としたのが店名の由来。当時は、主に冠婚葬祭用の引き菓子を受注生産していた。戦後、2代目である父の時代には、製品のほとんどを近隣のスーパー等の小売店に卸していた。店舗は持たず、工場みの営業だった。

佐藤社長が家業に就いた1970年代後半、日本は好景気に沸き、スーパーやデパートが次々にできた。「何を作ってもあつという間に売れる時代だった」。しかし、その状況がある疑念を抱かせた。「この作り方でいいのか？この商品、この品質で生き残っていけるのか？」「何かが違う」という思いが膨らむ一方だった。

運命を変えた恩師の指導

疑問を抱いたきっかけ。それは、県外業者の商品と自社商品との日持ちの違いだった。「当時、露月堂の商品は、作りたてはおいしいが翌日には味や食感が落ちた。対して、同業他者の商品は、翌日以降も一定の味と品質。この違いは何か？」。その原因を探るため、菓子作りを基礎から学ぶことにした。自ら関係先を回り、業界大手の工場長経験者など「製菓の達人」に必死に

頼み込んで指導を仰いだ。

「例えば餅1つとっても、先生と同じ材料、同じ配合で作っても全く違うものになる。『なぜか分かる？あなたと私では蒸す時間が違うんだよ。「蒸す」という意味を理解していますか？』と。蒸し時間が数分違うだけで品質は大幅に異なる。『佐藤君、今の時代は便利な道具があるじゃない？申までちゃんと蒸されたか温度計で確認できるでしょ』って。こんなふうに教えてもらうことの全てが目からウロコが落ちる思いだった」。師の教えは、これまでの職人の経験や勘頼みのやり方とは違い、極めて論理的な製法だった。配合や工程を全て数値化し、温度管理を徹底するなど理論立てて安定した品質、おいしさを作り出していく。品質を安定化、均一化させることで添加物や保存料に過剰に頼る必要もなくなった。同時に、安心・安全、衛生管理に対する意識も高まった。

「菓子作りは“化学(ばけがく)”なのだと言われてきた。理論が分かったら菓子作りが急に楽しくなって。先生たちのおかげで、毛嫌いしていた家業が好きになった」と笑う。

職人の経験や勘を活かしつつ、製造のプロセスをデータ化し、しっかり管理する。品質の安定、安心・安全に徹底的にこだわる。こうした今に通じる姿勢が取

引先で評判となり、販路は県内外に年々拡大した。今では県外との取引の割合が県内を凌いでいる。

ものづくりの可能性にかける

「しっとり饅頭」は、試作と失敗を重ねて5年がかりで完成した看板商品。皮のもっちり感、しっとり感を絶妙なバランスで引き出すために苦心した。

2006年には手狭だった工場を現在地に移転、新たに直営店舗も設けた。「ものづくりは、奥が深くて簡単にはいかないから面白い。目標に向かって、ただ真っ直ぐに、挑戦を続けるのみ」と語る。

その思いに実直に、挑戦の手を緩めない。次なる目標として、秋田県産の小麦粉「ネバリゴシ」をはじめとする地元産食材を使った菓子作り、地元企業とのコラボレーション商品の開発などを掲げる。

「おいしい菓子は、心の栄養。食べると思わず笑みがこぼれる。つまり菓子作りは、食べる人に幸せを与え、メンタルを豊かにできる仕事。これほど夢があり、楽しい仕事はない」と胸を張る。貪欲に学び、挑み、ものづくりの苦労も喜びもとことん楽しむ。このポジティブな姿勢こそが、小さな店を大きく育んだ素なのかもしれない。B



A ふっくら蒸しあがった「しっとり饅頭」。ブレのない安定した味、品質を守る。
B 工場兼店舗は、十文字駅から徒歩約10分。道の駅十文字にも近い。
C 人気の「どらロール」から桜餅などの季節菓子まで幅広い商品が並ぶ。
D 菓子作りの工程のほとんどは、職人の手仕事で行われている。
E 餡1つにしても「データ」と「五感」を大切に、理想の味を引き出している。



有限会社 露月堂

〒019-0503 秋田県横手市十文字町西原一番町74
Tel.0182-42-0206 Fax.0182-42-0553
http://www.rogetsudo.com

●創業/昭和元年 ●従業員/46人
●資本金/400万円 ●事業内容/菓子の製造・販売