

熊谷長栄堂

先代が守り抜いた 180年の歴史を受け継ぐ

天保8年(1837年)創業の老舗、
商品は「東雲羊羹」のみ。
設備を改め、再スタート。

羊羹一筋、180年近く

米代川に架かる能代橋のたもと、かつて東雲(しのめ)村と呼ばれた地域に菓子店、「熊谷長栄堂」はある。北前船が停泊した際、乗船していた京都の和菓子職人から伝えられた製法をもとに、羊羹一筋180年近くの歴史を刻む。

材料は、北海道産の小豆と、三重産と千葉産の天草。これを砂糖とともに銅鍋に入れて煮溶かし、じっくり練って煮詰めていく。餡の表面の泡の大きさや鍋から聞こえる音を頼りに仕上がりを見極め、包装用の袋に流し入れる。シンプルゆえに「難しい」と現店主・鈴木博さんが話す羊羹作り。長年に亘り、多くの地元の方々をはじめ、能代出身の遠方の方々にもこの味に親しむファンは多く、名実ともに能代銘菓として知られている。

地元の声で製造再開

おとし、その羊羹の製造を一時中止した。長年店を守ってきた7代目店主の熊谷健さん(享年84)が7月に亡くなり、約半年間にわたり店を閉めた。

健さんが体調を崩した12年ほど前、兄を心配して帰郷した弟の鈴木博さん、鈴木保さんが店を手伝ってきた。「あくまでも私たちはサポート役。兄は体調が万全ではない中、亡くなる直前まで店に来て練り上がり具合をチェックしていた。まさか急に亡くなるとは思わず、兄が



抜けた穴は大きかった」と博さんはしみじみ話す。しかも餡を練り上げる機械は80年以上使い込んでいて老朽化していた。設備のことや、弟とはいえ博さん80歳、保さん78歳という年齢もあり、「簡単に店を継いで再開とは思えず、正直、これ以上は難しいと考えていた」。

その時、耳に届いたのが「止めないで」「伝統の火を消さないで」というたくさんの地元の人たちの声だった。「東雲羊羹のファンがこんなにもいるんだと涙が止まらなかった。地元の方々には本当に感謝している」と目を潤ませる。

地域の支えで味を守る

「これは兄が残してくれた功績」と意を決して店を継いだ。再開を前に、当センターの設備貸与制度を利用し、餡を練る機械を入れ替え。さらに包装の袋に羊羹を流し込む充填機も導入した。「機械を一新したことで作業が楽になった。これまでは機械のトラブルのたびに作業が止まって苦勞していたから」

店のスタッフは近所の人が多く、「一族が店を継ぐ」というより、地域のみんなでこの味を守ろうと頑張ってくれている。今は周囲の支えが大きな力になっている。「兄以上のものを作らないと笑い者になってしまう。みんなで力を合わせて頑張りたい」と抱負を語る。B



設備貸与制度を利用して更新した機械で餡を練る。熱伝導が良く、むらなく熱が入る銅鍋が欠かせない。



新しく導入した充填機で、冷え固まる前の羊羹をパッケージに注ぎ入れる。



兄である先代から店を継いだ鈴木博さん。「これからは、販売促進にも力を入れたい」と語る。

熊谷長栄堂

秋田県能代市向能代字上野165

TEL.0185-52-6413

営業時間/8:30~18:00

定休日/日曜