松　尾（弘前）　創業130年

手作りの麩 新たな挑戦

あおもり老舗ものがたり 23

弘前市和徳町で営業していたころの「松尾やきふ店」＝1963（昭和38）年ごろ

弘前市城東北３丁目にある「松尾」の本社工場。創業100周年の時に、同市和徳町から移転してきた

従業員たちと写真に納まる（前列左から）３代目の多喜さんの妻・てる子さん、多喜さん、４代目・勇悦さん、勇悦さんの妻・光代さん

白く光沢のある生地を太さ1㌢、長さ約90㌢に引き延ばし、鉄板の上に等間隔に並べる。ふっくらと焼き上げるために水を振りかける。生地を包み込む蒸気を逃さないようふたを閉じて約20分。香ばしいにおいが立ちこめ、生地は5㌢ほどに膨らんで焼き上がった。これを一晩、自然乾燥させると、看板商品「棒麩（ぼうふ）」が出来上がる。

〝お麩の松尾〟として有名な「松尾」は今年、創業130年を迎えた。津軽地方では唯一の麩屋で、創業当時から、ほとんどの工程で職人の手作りを貫いている。

発祥は1882（明治15）年までさかのぼる。当時、役場の書記をしていた松尾悦郎が、関西からやってきた行商が扱っていた麩を手にしたのが創業のきっかけという。「麩を初めて買って食べた初代が、面白いと思って麩屋を始めたと聞いています」と3代目・多喜（まさよし）（80）。

現在の青森市浦町で麩を作り始めた後、現在の五所川原市に移転。同市敷島町で営業を続けた。1930年ごろから店を切り盛りし始めた2代目・武は、通信制で東京の大学を卒業し、英語が堪能だった。敗戦後は進駐軍の通訳を務めたこともあり、日本中が食糧不足にあえぐ中、わずかの小麦粉を進駐軍から融通してもらいながら、ほそぼそと麩を作り続けた。

武は、おからと米ぬかの生地を金型でタイの形にして、蒸し菓子としても売り出した。多喜によると、長い行列ができ、傍らに置いたリンゴ箱が10円札ですぐいっぱいになるほど売れたという。

だが、1946（昭和21）年の大火で工場が全焼。思うように麩作りができなくなったこともあり、新天地を求めて弘前に工場を移転した。

麩の歴史は古い。中国・唐の時代には、小麦粉のデンプン質を洗い流して、残った塊をふ）も手掛けるようになった。

「麺筋（めんちん）」と称して食べていたとれた。注文に追いつくいう。中国に渡った修行僧たちが日本に伝え、肉食が禁じられる精いっぱいでした」。多喜は、同市和徳町で麩を作っていたころを懐かしむ。お盆前は、細工麩の袋詰めに徹夜で臨んだという。現在のように流通網が整備されていなかった当時、「自転車部隊」で多くの小売店にも商品を届けた。

現在、工場は弘前市城東北にあり、長男・勇悦（52）が4代目として継ぐ。勇悦は千葉県の大学を卒業後、東京都内の業務用食材卸会社に勤めていた。転機となったのは、食材カタログを作るため、全国を飛び回ったときだった。京都の老舗「麩嘉（ふうか）」で、職人が手作業で精巧な生麩を作っているのを目の当たりにした。

「小さいころから見ていたおやじの姿と重なって。そろそろ戻らなければならないと思ったんです」。仕事を辞め、1998（平成10）年に弘前へ戻った。

現在、家庭用や業務用、麩菓子など約50種類の商品を製造し、全国に販売している。ラーメンや鍋焼きうどんに使う棒麩などの売れ筋はさほど変わらないが、食材の多様化や嗜好（しこう）の変化もあって、お盆用の細工麩などは年々売れなくなっているという。

「付加価値のある麩を作りたい」という思いを温めていた勇悦は、昨秋から、弘前大学、同大関連のベンチャー企業「弘星テクノ」の2者と共同で商品開発に乗り出した。県産カボチャを麩に練り込んだ「健康カボチャ麩」として完成した新商品は、年内にも発売を開始する。

「麩は古くからあって地域性も豊かな食材ですが、あってもなくてもいいような脇役的な存在かもしれません。だからこそ日の目を見させたいんです」。熱っぽく語る4代目の挑戦は続く。

（敬称略、文・樋渡慎弥）

【写真上】ぬるま湯の中で休ませた生地を一本一本並べる。ふっくらと焼き上げるためじょうろで水を打つ。【写真下】水打ち後、蒸気を逃さないようにふたをして約16～20分。その日の温度や湿度を考慮して時間を調節しながら焼き上げる

松尾が現在製造・販売している商品は、家庭用や業務用など約50種類に上る

弘前大学と共同研究開発した新商品「健康カボチャ麩」

松尾の歩み

1882（明治15）年
当時役場で働いていた初代・松尾悦郎が現在の青森市浦町で創業

1930（昭和５）年ごろ
２代目・松尾武が店を切り盛りするようになる

1937（昭和12）年ごろ
現在の五所川原市敷島町に移転

1950（昭和25）年ごろ
1946年に五所川原で起きた大火を受け、弘前市大町に移転

1955（昭和30）年ごろ
弘前市大町の工場が手狭になり、弘前市和徳町に移転

1960（昭和35）年ごろ
３代目・松尾多喜が店を切り盛りするようになる

1970（昭和45）年
有限会社を株式会社化し「株式会社松尾やきふ店」となる。弘前市城東北３丁目の現在地に倉庫を移転

1982（昭和57）年
創業100周年を記念して、現在地に工場も移転

1989（平成元）年
社名を「株式会社松尾」に変更

2007（平成19）年
４代目・松尾勇悦が社長に就任

<現住所>弘前市城東北３-11-12 ☎0172・27・4218

こぼれ話　かつて小麦粉から出るのりも販売

小麦粉から取れる植物性タンパク質の「グルテン」。麩の製造には、粘り気があり弾性に富む良質のグルテンが欠かせない。

現在は、グルテン粉と小麦粉に水を混ぜて生地を作るが、弘前市和徳町で営業していたころは、グルテンそのものを小麦粉から取り出す作業が、麩作りの第一工程だった。

約100㌔の小麦粉から取れるグルテンは25㌔ほど。以前は水で練った小麦粉にさらに水を加えながら約40分、太ももまである長靴を履いて踏み続けたという。白濁した水が出なくなるまで続け、小麦粉の塊からデンプン質を取り除いていた。

白濁した水は、そのまま置いておくとデンプン質が沈殿し、三つの層を作る。デンプン質の含有量が多いものは、のりとして販売していたという。市内のクリーニング店やリンゴ袋を売る製袋店に卸したほか、一時期、くず餅の材料として、東京の和菓子屋にも販売していた。

1963（昭和38）年ごろの写真を見ると、「松尾やきふ店」の看板の横に「クリーニング生麩糊」の看板が掲げてある。

「あおもり老舗ものがたり」は毎週土曜日に掲載します。