

キラリ山形
元気な会員企業



先代社長の情熱継承 「拡げたい「県産そば」

多くの人が口にする。「山形のそば」の最大の特長は、粋な更級（さらしな）から骨太の田舎そばまで全てが味わえること。信州そば、越前そばにひけをとらない」と。うまさを引き出すのは、「ひきたて」、「打ちたて」、「煮たて」の3要素。どれも欠けても本物の味は望めないが、なかでも3要素の根幹ともいえるのが「ひきたて」。その部分を支えているのが粉屋。秋の新そばの到来。「山霧がかかり、風が吹き、湿気のこもらない地」に工場を構え、そば粉にこだわり続ける(株)鈴木製粉所の鈴木文明専務取締役に訪ねた。

そば専門原料倉庫、そば用超低温原料倉庫を新設。平成11年に、石臼挽き専門工場「石臼館」を開館しました。

務は粉とはまったく縁のない仕事をしていたと聞きます。

ひきたてのそば粉を提供

—受注生産を基本としているというのですが。

鈴木専務 先代彦市からの経営方針で、「そば粉は生ものである。お客様の要望にかなう、ひきたてのそば粉を提供する。多種少量受注生産を目指す」とうたっておりまして。

製麺業者、そば店の注文に応じて製粉方法、産地などを勘案して調査。また、季節によっては、ひきかたを調節し提供しています。先代は、「粉屋の仕事は、単に商品を配達すれば済むというわけではない。好みの粉をいつでも用意するのが仕事」と語っていました。今でいうマーケットインの考え方を昔から貫いてきたということでしょうか。

—2006（平成18）年12月に彦市氏は69歳で亡くなります。鈴木専

務は粉とはまったく縁のない仕事をしていたと聞きます。

—引き継いで12年目に入りました。先代から学んだことは。

鈴木専務 「JRの電車設計開発から転身

鈴木専務 岡山県生まれの川崎市育ちです。明治大学大学院で工学を学びJR東日本に入社しました。車両のメンテナンスや輸送指令業務を担当後、当時東京・丸の内にあった本社等で、新型電車の設計開発に携わりました。山手線や総武線で現在走っているE231系は、そのときに開発したものです。

仙台支社勤務のときに妻（系子さん）と知り合い、JRを退社し製粉所を継ぐことになりました。2004年8月のことです。驚いたのは、JR東日本の同期入社で、東京の本社では机を向かい合わせていた東京都出身の児玉賢一氏が、(株)大沼の千賀子さんと結婚して、私より1週間ほど早く山形に来ていたことです。不思議な縁です。

—仕事を対象は変わりましたが、食文化に携わる楽しさは、車両設計と向き合っていることと共通しています。先代のような神がかり的な感覚は、とても真似できるようなものではないでしょうか、仮説を立てて検証し、数値等に基づいて説明し、次につなげていくことを心掛けていきたいと考えています。

—同時に、先代たちも挑戦したのですが、私自身が農業に参入して、山形発の新品種の開発・育種や、生産技術を高めることに、もっとかかわっていきたくて考えています。まずは「実験農場」のようなイメージでしょうか。国家戦略特区の指定を受けた新潟市では、食品産業と農業が連携し、農業・食品産業の先端都市をめざす「新潟ニューフードバレー構想」を推進しています。山形もそんな試みがあれば、いいですね。

鈴木専務 先代は「この人をおいて山形のそばは語れない」と、県内のそば店主の方々に全幅の信頼を寄せられていました。私などよりよく知っている方々がおられますが、今、同じ仕事に携わっていて思うことは、あらゆる面ですぐれた感覚の



平成11年にオープンした国道286号沿いの「石臼館」(右)と、滑川工場での作業



持ち主だった、ということ。それは、注文に応じ微妙に配合を調節する感覚であり、売れ筋を見極める感覚であり、時代が何を求めているのかと探し当てる感覚です。

「幻の天保そば」よみがえる

—そして何よりも、「そば王国山形」を名実ともにつくりたい、という情熱を持っていました。それを象徴するのが「幻の山形天保そば」の商品化です。1999年に福島県大熊町の旧家を解体した際、屋根裏で見つけた俵に保管されていたそばの実を、そば職人たちと共に発芽結実させました。大学や研究機関ではでき

なかったものを、保存されていた状態の土壌をつくり、直接水を掛けずにミズゴケで水分を与えろといった昔ながらの方法で成功させたのです。山形大学理学部で年代測定したところ、約160年前の天保の大飢饉の実であることが確認されました。原種を確保するため、交雑の心配のない酒田市の飛鳥で栽培し、毎年、天保そば保存会のそば店主の方々が、収穫と、島の人たちへの感謝の気持ちを込めて、そば振舞いを行っています。

—そうした先代の意を受け継ぎ、心掛けていることは

鈴木専務 「鉄道」から「そば」

へ仕事の対象は変わりましたが、食文化に携わる楽しさは、車両設計と向き合っていることと共通しています。先代のような神がかり的な感覚は、とても真似できるようなものではないでしょうか、仮説を立てて検証し、数値等に基づいて説明し、次につなげていくことを心掛けていきたいと考えています。

—同時に、先代たちも挑戦したのですが、私自身が農業に参入して、山形発の新品種の開発・育種や、生産技術を高めることに、もっとかかわっていきたくて考えています。まずは「実験農場」のようなイメージでしょうか。国家戦略特区の指定を受けた新潟市では、食品産業と農業が連携し、農業・食品産業の先端都市をめざす「新潟ニューフードバレー構想」を推進しています。山形もそんな試みがあれば、いいですね。

—同時に、先代たちも挑戦したのですが、私自身が農業に参入して、山形発の新品種の開発・育種や、生産技術を高めることに、もっとかかわっていきたくて考えています。まずは「実験農場」のようなイメージでしょうか。国家戦略特区の指定を受けた新潟市では、食品産業と農業が連携し、農業・食品産業の先端都市をめざす「新潟ニューフードバレー構想」を推進しています。山形もそんな試みがあれば、いいですね。

—同時に、先代たちも挑戦したのですが、私自身が農業に参入して、山形発の新品種の開発・育種や、生産技術を高めることに、もっとかかわっていきたくて考えています。まずは「実験農場」のようなイメージでしょうか。国家戦略特区の指定を受けた新潟市では、食品産業と農業が連携し、農業・食品産業の先端都市をめざす「新潟ニューフードバレー構想」を推進しています。山形もそんな試みがあれば、いいですね。



(上)JRの電車設計開発マンから転身、「そば王国山形」の名をさらに高めたいと語る鈴木専務。
(下)そば店主から全幅の信頼を集めた故鈴木彦市氏。天保そば復活に並々ならない情熱を注いだ

(株)鈴木製粉所＝創業明治41年、昭和43年(有)鈴木製粉所、同53年に株式会社に組織替え。本社・山形市緑町、事務所・滑川工場・石臼館は山形市大字滑川字谷地411で☎023・629・2517