

創業110年—焼き麩・生麩製造「株鈴木製麩所」

食文化を守る伝統の技 美味しさと健康全国に



鈴木浩一代表取締役

麩ぶはもともと仏教とともに中国から伝わった食品である。よく乾燥した麩は保存がきき、そして何よりも栄養価が高い（真壁仁『手職 伝統の技と美』。本県は味噌汁、煮物、鍋など、麩を楽しむ食文化が定着している。110年にわたって100種類を超える商品を手作業で作りに出している老舗「株鈴木製麩所」（山

形市五日町）。4代目鈴木浩一代表取締役（50）を訪ねた。

—麩は健康食品としても注目されています。製造法と併せて紹介してください。

原料は小麦から抽出した植物性タンパク質のグルテンです。そこに強力小麦粉、水を加えた生地を長さ約180センチの金棒に二重に巻き、釜で焼き上げて乾燥させたのが「焼き麩（車麩）」で、グルテンにもち粉を加えて混ぜ合わせ、蒸したり茹でたりして出来上がるのが「生麩」です。焼き上がった車麩を、圧縮加工したものが山形名産の「板麩」です。グルテンは栄養価が高い上に消化吸収性に優れ、低カロリーです。接

種カロリーを抑えながら必要な栄養素を取り入れられるのでダイエット効果、美肌効果、糖尿病・肥満・感染症予防、中性脂肪・コレステロールの排泄効果、脳の活力効果などがあるとされています。

当社の車麩はグルテン量が多く、タンパク質含有量も約36%前後と大変高い数値となっております。そのため、煮崩れしにくく水分の吸収率が特に高く、肉厚の車麩を圧縮することでコンパクトにすると同時に保存性も高めています。

生麩はモチモチした独特の食感と風味に、もみじ、桜といったような花をもじった色合い（彩り）を大切に、また、刺身生麩のような製品についても食感と風味を損なうことな

生地を長さ約180センチの金棒に巻き付け、焼き上げられた焼き麩（車麩）

く仕上げしており、旅館や和食店といったプロの料理人から評価されています。熟練した職人の確かな技と経験が生きています。

—創業110周年、株式会社化して60年近くになります。

もともとは、羽州街道沿いのこの地で農業を営んでおりました。明治



麩料理アラカルト

(レシピは鈴木製麩所HPに)



車麩と豆苗の炒め物



揚げ麩の煮付け



板麩の和風サラダ



揚げ野菜と揚げ玄米麩のあんかけ



きざみ麩の御吸物



生麩とイチゴのぜんざい



生麩と豆乳のスープ



車麩の巣籠り



県内外の観光客や市民にバラエティに富んだ商品を提供し麩の魅力を発信している「やまがた麩処鈴木製麩所」(JR山形駅・エスパル山形)

の中頃に農業の傍ら牛脂で石鹸を製造していたようですが、1911(明治44)年に初代の鈴木千代が麩の製造を始めたのが当社の起源です。昭和に入り私の祖父・2代目栄太郎が本格的に焼き麩の製造に力を入れて売上を伸ばし、1963(昭和38)年に株式会社化します。業界の発展にも心血を注ぎ、71(昭和46)年に全国製麩工業会の設立に尽力し理事に就任、山形県製麩組合の理事長を務めました。

父の3代目恒太郎は21歳で家業に入りましたが、栄太郎は昔気質の職人で製造方法は一切教えず、このため恒太郎は独自で生麩の製法を生み出し、東北で初めて生麩の製造と業務店向けの販路を開拓。さらに土産品としての焼き麩にも活路を見出しました。麩の新しい付加価値を追求し、商品のバリエーションを増やしたり、麩料理の店を実現させたり、家内工業であった鈴木製麩所をさらに発展させました。

私は山形東高校、明治大学卒業後、東京の食品メーカーで製造と営業の現場を5年間経験し、28歳のときに帰郷。2016(平成28)年1月、父の死去に伴い社長に就任しました。

2017年にJR山形駅ビル「エスパル」に直営店を出店、通販事業にも力を入れています。コロナ禍の影響で観光客が減少し、それに伴い業務用の生麩や土産品の店舗販売が売上減。加えて各地で開催していた百貨店催事が中止・縮小し苦戦を強いられています。しかし、一方で自社の通信販売の売上は二ケタアップし、家庭用食材として関東・関西方面への生麩の出荷が増えています。

当社は創業以来、固定観念にとらわれず、時代のニーズにあった商品を製造販売してきました。少子高齢化が進む中、食文化や食習慣に変化もあり、私たちの業界を取り巻く環境は決して楽なものではありません。一方で消費者の健康志向は強まっています。付加価値の高いオリジナル商品―新発売の「揚げ麩者付け」「牛好き麩」などを提供するとともに、バラエティに富んだ食べ方を紹介し、全国に本県の食文化、山形の麩の魅力を発信していきたいですね。