

地域情報

古きを学び新しきを知る



甘味処で白玉団子を楽しむ来店者たち



桜坂店（福岡市中央区）の店内

百年企業  
その歴史と秘訣



氷川町の旧国道沿いに立つ本店と14代目牛嶋伸夫社長

14代目白玉屋

桜の馬場に出店

氷川町の牛嶋新三郎商店

氷川町吉本の牛嶋新三郎商店は、白玉屋新三郎の屋号で白玉粉の製造販売をしている。江戸時代の干拓でもち米の生産量が増えたのをきつかに、寛永15（1638）年に初代牛嶋甚左衛門尉正隆が米飴屋を創業し、以後400年近く家業を継いできた。現在の牛嶋伸夫社長は14代目で屋号は祖父の12代目新三郎氏に由来する。もち米を白玉粉にすることで日持ちが良くなり、海路で上方にも輸出。「豊富なもち米をいつでも美味しく食べられるように加工した白玉粉は豊穡の文化の象徴でリッチな粉」と牛嶋社長は説明する。

白玉粉は、良質の地下水ともち米を石臼で挽いて作る。作業は重労働で、牛嶋社長が子供のころは10人がかりで1日1俵ほどしかできなかったという。そこで新三郎氏の娘婿で牛嶋社長の父、13代目の巨（わたる）氏は製造の近代化を進めた。満州鉄道の職員として近代的な経営を体験した巨氏は私財を投じて経営の近代化に取り組み、それまで水車で回してきた石臼の動力をモーターに替え、上部を固定して下部を回すように改良した。この近代化に他社も追随し、熊本県白玉粉事業協同組合の4社が企業合同した火乃国食品工業の成立にも影響したという。牛嶋社長も石臼の改良を引継ぎ、均一な素材で成形した衛生的な石臼をマイコン制御で動かすようにした。

同社では江戸時代以来、周辺地域をマーケットと想定して製造直売をしていたが、白玉を手作りする世代が高齢化し、核家族化が進んで食文化の継承が途絶えてしまった。そこで課題になったのが新しいマーケット作り。03年に父の巨氏から社長を引継いだ牛嶋社長は製造直売から一歩踏み出し、黒川温泉に甘味処を出店。お年寄りから若者まで客層が広がり、黒川温泉からは2年ほどで撤退し、04年には博多大丸に出店。「これを機に白玉や新三郎ブランドがターゲットにしている領域を東北地域から九州全体に広げた」と振り返る。一つずつ手作りの冷凍商品も開発した。



簡単に調理ができる冷凍の白玉団子



シンボルマークの原型になった巨氏が改良した重さ70キロの石臼



南大門の完成予想図



柱に木槌で梁を打ち込み、固定する作業

430年ぶり南大門再建  
蓮華院誕生寺



3月14日、檀信徒に曳かれて市内を行進した重さ350キロの大柱



「来年4月に落慶法要をする予定」と説明する川原光祐宗務長

熊本県玉名市の蓮華院誕生寺（川原英照貫主）で高さ13m、幅20m、奥行10mの南大門の再建作業が始まった。「再建は先代住職からの悲願。九州の古い木造建築は湿気やシロアリの害で倒れているので、それに強い青森のヒバ材を使い、千年持つような門にした」と同寺の川原光祐宗務長は話している。

同寺では1580年前後に南大門が焼失していたが、地名に「南大門」の字が残る場所を兄弟寺の東妙寺（佐賀県吉野ヶ里町）の図面を元に発掘し、旧国道に面していた門の遺構を発見していた。

3月14日には同寺の檀信徒による立柱式が行われ、今年の8月から9月にかけて門の本体が完成する。南大門内部には大相撲の横綱白鵬、元横綱朝青龍をモデルにした四天王像を安置し、国道から直接入れるように道や駐車場、道路をまたぐ橋などの周辺整備も予定している。全体が完成する2021年の4月23日、24日には落慶法要を予定している。