

優れた技術・製品の開発に成果をあげ  
京都産業の発展に貢献している  
中小企業を紹介



八代目当主  
代表取締役

吉村 良和 氏



※京都中小企業優秀技術賞 伝統産業部門

令和5年度「京都中小企業優秀技術賞」を受賞された企業の概要、受賞の対象となった技術・製品について、代表者にお話を伺います。

## 亀屋良長株式会社

### 創業220年以上の和菓子店が生み出した「スライスようかん」 和菓子と海外文化との融合を模索し続ける

#### 「醒ヶ井水」を使った 伝統的な和菓子を作る老舗

当社は1803年、京菓子の名門と謳われた菓子司・亀屋良安から暖簾分けする形で、京都・四条、醒ヶ井にて創業しました。以来、221年にわたり店先から湧き出る「醒ヶ井水」を材料の一つとして京菓子作りに励んでおり、伝統を大切にしながら、時代のニーズに合わせた新商品の開発も積極的に行っています。

和菓子というと、特別なときのお菓子であったり、年配の方に買い求められたりするようなものというイメージがあるかと思いますが。当社の客層も年配の女性が多くを占めており、若い世代の方に興味を持っていただくことは、長らくの課題でもありました。

「伝統とは先人の知恵の結晶であり、道具として用いて現代の人たちに喜んでもらえるような商品を生み出すためのもの」と考え、社風は新商品を常に検討する企画・開発力と軽やかさが特徴です。そのため、若い方にも受け入れてもらいやすいよう、デザインやホテル、ショコラティエといった他業種とのコラボレーションをすることもあります。

そのほか、InstagramをはじめとしたSNSの活用も積極的に行い、若い世代や外国人に和菓子の魅力を発信しています。

#### 子どもたちから着想を得た「スライスようかん」 素材以外にこだわったのは「厚み」

今回、賞をいただいた「スライスようかん」の開発のきっかけは日常のひとつコマにありました。朝食の際、2人の子どもがそれぞれ食パンに好きなものを乗せてトーストするのですが、甘いものが苦手な長男にはスライスチーズを、あんこ好きの次男には粒あんを塗っていました。

次男の食パンに塗る粒あんは冷えていて、パンに塗ろうとしてもうまく塗れず面倒臭さがありました。かたや、長男のスライスチーズはパッケージを剥いて乗せるだけでとても手軽です。「こんなあんこがあったら楽なのに」と思っていたとき、催事で「新しくておもしろいあんこのお菓子を作ってほしい」という依頼があり、取り掛かることにしました。



食パンに乗せるだけであんこのトーストができるというありそうでなかった商品。

開発で苦労したことは、「小豆の香りをどうやって残すか」という点です。最初は薄くスライスしやすいようにこし餡の羊羹を使ってみましたが、パンの小麦の香りが強く、小豆が負けてしまいました。より香りが残るよう、最高品種である丹波大納言小豆を使用し、炊き方にも工夫しました。あえてアクを残すように炊いて、なるべく風味の強い粒あんに仕立てることで、パンに負けない小豆の風味を残すことができました。さらに、厚さにもこだわりがあります。商品として販売している「スライスようかん」の厚みは2.5mmですが、食パンとの味のバランスや焼いたときの溶け具合が最も良いと感じた厚さにしています。

糸を使ってスライスする技術は和菓子の伝統的な作り方であり、この技術を活かしてベストな厚さに仕上げました。柔らかく固まり粘り気のある寒天を使用したことで、羊羹を薄くスライスしても破れにくくしました。また、中央のバターも羊羹にすることで常温でも溶けずに持ち歩いてお土産にできるようになりました。

発売3年目(令和3年度)には、年間売上で従来の羊羹の売上の1,000倍となり、現在の販売累計売上では3.6億円を超える大ヒット商品となりました。

## 伝統を重んじながら挑戦を続ける 和菓子の世界的な知名度アップへ

和菓子の強みは、ただおいしいだけの嗜好品ではなく、文化的な要素が合わさっている点にあります。和菓子の「和」という字には「和風」の和以外に「和える」という意味合いがあります。日本に限らず、欧米やアジアなどさまざまな文化との融合ができる存在だと考えており、現地の食材を使った和菓子作りにも挑戦することがあります。とはいえ、それぞれの文化にはそれぞれの食材や食文化があり、そこへ乗り込んでいこうというわけではありません。豆が主食の文化圏では甘く炊いた小豆は苦手意識を持たれますが、あくまで「おいしいものを食べて和やかな空気になってほしい」と考えています。

「スライスようかん」をきっかけに初めて和菓子を買われた方、おいしいと思っていただいた方にも、和菓子に込められた厄除け招福や子孫繁栄などの想いや、茶道など日本の文化的な豊かさを知っていただきたいです。

そのためにSNSを利用し、若い方にも関心を持ってもらうべく、広く和菓子のことについて伝えていきます。近年ではその影響か、国内外から「修行したい」という申し込みが多く、人不足の昨今、ありがたいことです。引き続き、和菓子の伝統を守りながらファンを増やすためのさまざまな企画を検討してまいります。



“引き算の和菓子”と“足し算の洋菓子”は相性が良いのだとか。

### 技術者からひとこと



製造部 職長 鎌田 泰光 氏

伝統を大切にしながらも新しいことに積極的に挑戦しています。今回受賞した「スライスようかん」もその一つです。これをきっかけに和菓子に関心を持っていただける方が増えるとうれしく思います。また、引き続き新商品の開発にも注力してまいります。

### Company Data

- 八代目当主代表取締役 / 吉村 良和
- 所在地 / 京都市下京区四条通油小路西入柏屋町17番、19番合地
- 電話 / 075-221-2005
- 創業・設立 / 1803(享和3年)・1989(平成元)年7月
- 事業内容 / 和菓子製造・小売
- ホームページ / <https://www.kameya-yoshinaga.com>



●お問い合わせ先 / (公財) 京都産業 21 京都経済センター支所 人財・技術振興担当 TEL : 075-708-3066 E-mail : kensho@ki21.jp



## 京都中小企業技術大賞 (現：京都中小企業技術顕彰)

京都中小企業技術大賞(現：京都中小企業技術顕彰)は独創性のある優秀な新製品・新技術の開発に成果を上げ、京都産業に貢献した府内の中小企業及びその技術者の功績を讃える制度で京都府と共同主催しています。平成5年度から令和5年度の31回で延べ208社、738名を表彰。

令和5年度受賞企業一覧	
技術大賞	カンケンテクノ株式会社
優秀技術賞 (伝統産業部門を除き 50音順)	有限会社岩本製作所
	株式会社オービット
	株式会社京都紋付
	株式会社光伸舎
	中沼アートスクリーン株式会社
※伝統産業部門	亀屋良長株式会社※

