



これ
なに？

各地で名称論争が巻き起こる定番おやつ

今年もサンエーニュースをよろしくお祈いします。特にこの冬季のあったかおやつといえば、写真のお菓子。秋田県では「大判焼」と称するところが多いですが、「今川焼」や「回転焼」など全国で呼び名が変わることから、SNSなどでは度々名称にまつわる論争が起きることもお馴染みです。そこで今回はこの写真のお菓子について取り上げます。

●このお菓子の歴史

このお菓子が歴史に登場するのは江戸時代。安永6(1777)年の書物「富貴地座位」に登場する「今川やき 那須屋弥平本所」です。ただ、これがどういったお菓子なのかは分かっていません。今のようなお菓子として登場するのは幕末の風俗を描いた清水晴風の「街の姿」。当時は2個で4文だったそうです。当時の子供のおこづかいが4文ほどだったことから、駄菓子として売られていたと考えられています。これが明治時代に入り大流行し、森永製菓創業者の森永太郎に「焼芋屋と今川焼がある限り銀座での西洋菓子の進出は困難」と言わせたほどで、従来の駄菓子屋の経営に大きな影響を及ぼしたんだとか。ちなみに前述の通り、関東地方では広く「今川焼」として売られていましたが、大正時代には「大正焼き」とも言われていました。「今川焼」の名称の由来は、安永年間に「今川橋」という橋のそばで、桶狭間の戦いをもじって「今川焼き」として宣伝・発売し、好評だったため、次第に広がったという説があるようです。

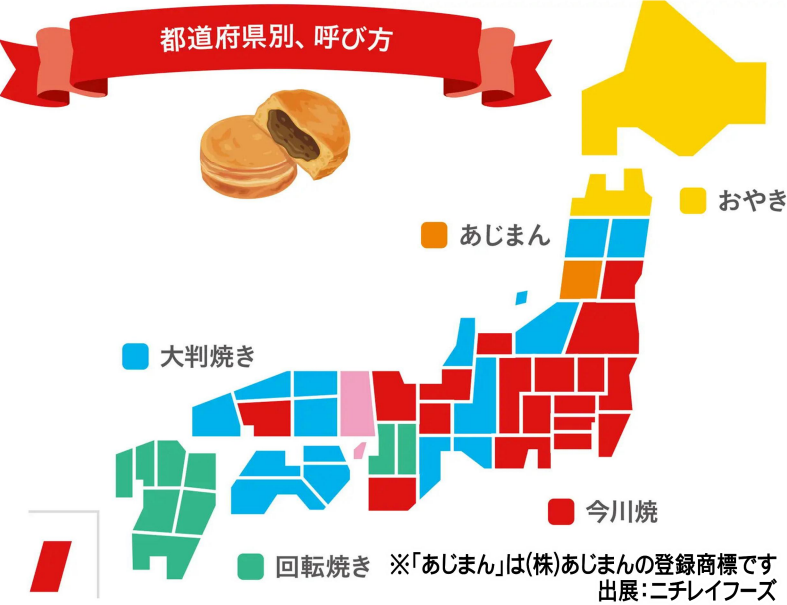
●名称は100種類以上もある？

ではこのお菓子を何と呼ぶのか。昨年株式会社ニチレイフーズが調査したところによると、14,057人中8,508人が「今川焼」と回答したそうです。秋田や岩手では「大判焼」、青森では「おやき」と呼ばれることが多いようですが、スーパーの冷凍食品コーナーでは当地でも「今川焼」という名称で販売されています。また、地図上では山形県では「あじまん」が多いとされますが、あくまで商標登録された商品名であり、この名称を名乗れるのは株式会社あじまんの店舗のみ。なぜ山形に多いのかということ、あじまんが山形県発祥だからです。ちなみに山形市周辺では大判焼きに近いお菓子として「大福まんじゅう」というものもあり、人気だそうです。ところでこの名称問題ですが、じゃあ名前の種類はいくつあるの？となるわけですが、国語学者の岸江信介によれば、少なく見積もっても100種類以上あるんだとか。

大判焼？
回転焼？
パイクルモチモチヨチヨチ？

●饅頭？きんつば？君は一体何者？

なお、前出の調査結果によると、今川焼に続いて多かったのが大判焼で7309人、回転焼が3646人だったそうです。大判焼は今川焼同様、全国に広がっており、秋田・岩手の他には、東海や北陸の一部、広島を除く中国・四国地方で定着しています。一方、回転焼は九州全土や大阪・奈良で定着している名称です。また、あじまん以外にも特定のブランドが定着している地域があり、特に兵庫県ではその名称がトップとなりました。また、前項で「大福まんじゅう」を取り上げましたが、「饅頭」と呼ぶ地域もあります。例えば前述の回転焼は「回転饅頭」とも呼ぶんだそう。他にも関西の「太鼓饅頭」、静岡の「黄金まんじゅう」や九州の「蜂巣饅頭」、福井の「焼き饅頭」などがあります。さらに驚く名称もあり、それが「きんつば」。きんつばといえば、あずきを寒天で固めた物を、小麦粉を水でこねて薄く伸ばした生地で包んだものを指しますが、新潟や福島の一部では似た製法のこちらのお菓子を「きんつば」と呼ぶんだそうです。頭が混乱しますね(笑)



●海を越える名称問題

そしてこの問題は海を越えます。実はこのお菓子、外国にも存在するんです。その代表格が韓国。韓国では「オパントク」と呼ばれています。名前は朝鮮半島に由来するものですが、「トク」は朝鮮半島の伝統的な餅の名前に由来しています。その他、台湾では複数の名称があり、「日式輪餅」、「車輪餅」、「紅豆餅」などの名称が一般的ですが、稀に「太鼓饅頭」や「今川焼」と呼ばれるケースもあるようです。台湾には日本統治時代に小豆餅が今川焼と共に伝わりました。当時台湾に九州出身の日本人が多く、「太鼓饅頭」が一般的だった時代があるとのこと。この他にも、タイの「オパニャキ」(大判焼が由来)、フィリピンの「KAITENYAKI」があります。また、東京の常盤堂雷おこし本舗が、マレーシアの現地法人でこのお菓子を主力商品で販売したことから、マレーシアでは「トキワドー」などと呼ばれているそうです。

減らしよう。売上を

中村朱美 著

「売上を伸ばすのが正義」というビジネス界の常識を真っ向から否定するタイトルが衝撃的ですが、その中身は非常に論理的で、現代の「働き方」に対する鋭い問いかけになっています。

1日100食限定」というルールが生み出す驚きのビジネスサイクルです。

この本は「読者が選ぶビジネス書グランプリ2020」のイノベーション部門賞を受賞しており、一般的には非常に高く評価されています。

・18時までに全員帰宅：100食売り切ったら営業終了。夜の営業をしないため、従業員は家族と夕飯を食べられる生活が送れます。

・フードロスがほぼゼロ：作る量が決まっているため、食材の無駄がありません。その分、原価率を高く設定でき（約50%）、圧倒的に美味しい料理を提供できます。

・「やる気」に頼らない仕組み：頑張って売上を伸ばす必要がないため、精神的な余裕が生まれます。介護や育児中、あるいは障害を持つ方など、多様な背景を持つ人が働きやすい環境を実現しています。

・経営の簡素化：売上の上限が決まっているため、仕入れやシフト管理の予測が容易になり、経営者のストレスも激減します。

京都の人気店「佰食屋（ひやくしょくや）」の経営哲学を綴った一冊です。「売上を伸ばすのが正義」というビジネス界の常識を真っ向から否定するタイトルが衝撃的ですが、その中身は非常に論理的で、現代の「働き方」に対する鋭い問いかけになっています。「1日100食限定」というルールが生み出す驚きのビジネスサイクルです。この本は「読者が選ぶビジネス書グランプリ2020」のイノベーション部門賞を受賞しており、一般的には非常に高く評価されています。

- ・18時までに全員帰宅：100食売り切ったら営業終了。夜の営業をしないため、従業員は家族と夕飯を食べられる生活が送れます。
- ・フードロスがほぼゼロ：作る量が決まっているため、食材の無駄がありません。その分、原価率を高く設定でき（約50%）、圧倒的に美味しい料理を提供できます。
- ・「やる気」に頼らない仕組み：頑張って売上を伸ばす必要がないため、精神的な余裕が生まれます。介護や育児中、あるいは障害を持つ方など、多様な背景を持つ人が働きやすい環境を実現しています。
- ・経営の簡素化：売上の上限が決まっているため、仕入れやシフト管理の予測が容易になり、経営者のストレスも激減します。

この本は「読者が選ぶビジネス書グランプリ2020」のイノベーション部門賞を受賞しており、一般的には非常に高く評価されています。

ポジティブな内容として、「常識の呪縛」が解ける「売上=幸せ」という思い込みから解放されます。極めて実践的で単なる理想論ではなく、具体的な原価率やオペレーションの仕組みが公開されており、納得感があります。これからの時代の経営モデルとして、人口減少や過労が問題となる日本において、持続可能なモデルとして注目されているようです。ただし、慎重な意見もあり、この業態だからできることであり、「100食限定」が成立するのは、圧倒的な商品力と、回転率の高い飲食店という特性があるからで、全ての業種にそのまま転用できるわけではないと思います。また、成長を求めらる人では物足りなく感じ、会社をどんどん大きくしたい、拡大成長を美徳とする人にとっては、方向性が異なると感じられると思います。毎日忙しすぎて疲弊している現代社会において、会社を大きくすることに疑問を感じ始めた時に読んでみたいと思います。



この本は2019年、コロナ前に出版された本で現在がどうなっている調べてみました。1日100食限定・ランチ中心の営業は継続しており、お店は基本的に昼営業のみ（11:00～14:00頃）で、100食売り切り次第終了というスタイルを続けています。営業中は整理券や行列になることも多く、今でも人気の高さがうかがえます。店舗は少なくとも本店は営業中で、現在はコロナ禍を経てネット予約やテイクアウト対応しているようです。そして、過去にあった「佰食屋 すき焼き専科」や「佰食屋 肉寿司専科」などは閉店したようで、現在は本店を中心とした運営が主のようです。やはり、飲食関係の個人経営は難しいと感じました…

読書家・伸社長がオススメ! BookWatcher

売上を減らそう! たりついたのは業績至上主義からの解放

中村朱美著/ライツ社刊 2019年発売
定価1,067円(税込、電子書籍版は1,485円)

オススメの1冊を紹介する「BookWatcher」。毎月伸社長が厳選した一冊を紹介しています。今回は売上を減らそう。たりついたのは業績至上主義からの解放「です」。

京都の人気店「佰食屋（ひやくしょくや）」の経営哲学を綴った一冊です。「売上を伸ばすのが正義」というビジネス界の常識を真っ向から否定するタイトルが衝撃的ですが、その中身は非常に論理的で、現代の「働き方」に対する鋭い問いかけになっています。

京都の人気店「佰食屋（ひやくしょくや）」の経営哲学を綴った一冊です。「売上を伸ばすのが正義」というビジネス界の常識を真っ向から否定するタイトルが衝撃的ですが、その中身は非常に論理的で、現代の「働き方」に対する鋭い問いかけになっています。「1日100食限定」というルールが生み出す驚きのビジネスサイクルです。この本は「読者が選ぶビジネス書グランプリ2020」のイノベーション部門賞を受賞しており、一般的には非常に高く評価されています。

伸社長が行く! 突撃!! 隣の番外編 「麻婆麺」
秋田市・河辺ドライブイン

スープ量が多く、あまり辛くないように見えて、後から唇に辛さが来ます。麺は中太の縮れ麺で、濃厚な麻婆あんに負けない存在感。そして、麻婆の餡や豆腐はしっかり載っていて、餡かけ風で麺と一緒に食べやすかったです。河ドラは全般的に量が多く、満腹になります…それでも汗をかきながら、意外とペロリと食べられて満足感がありました。ただし、麻婆麺は季節限定なので、通常はメニューに表示されていないこと。友人にこのラーメンのことを話したら、一緒に半ライス注文して、麺を食べる前に濃厚な麻婆あんをご飯にのせて「麻婆飯」として食べるのが通の楽しみ方とのこと。なーんだ、けっこう皆さん食べているんだ! と思いました。深みのあるコクがある麻婆が好き」という方には間違いなく高評価な一品です。皆さんもご賞味ください…



■河辺ドライブイン…秋田市河辺の本店(国道13号線沿い)の他、同市新城市に追分店(国道7号線沿い)、同市中通に河ドラ駅前酒場 升屋(秋田駅西口)。お昼は営業マンや周辺住民で混雑する人気店です。

ちょっと一杯!
もう一杯!! ペロペロ通信

宮城県気仙沼市 男山本店
美緑 純米吟醸 ふゆみずたんぼ

原料:ササニシキ 精米歩合:55%
日本酒度:0.0 酸度:1.75 アルコール:16%

今回は宮城県気仙沼市の「美緑」を紹介します。「美緑」を作る男山本店は大正元年創業。現在は「蒼天伝」や「気仙沼男山」、「美緑」が主な銘柄。今回の一本は米にこだわっており、ラムサール条約登録地である大崎市の蕪栗沼周辺で育てられた「農薬・化学肥料不使用栽培ササニシキ」が使われています。この地域では冬も水田から水抜きをしないことでイトミヅなどが生息し、それを餌にする渡り鳥が飛来することで土が豊かになるため、農薬などがいらなくとも育ちます。「ふゆみずたんぼ」は水田から水を抜かないことを意味します。さて、味は新酒のフレッシュ感の中に優しい甘みが広がる一方で、後味はすっきりとしたキレ。気仙沼らしく、美味しい魚とあわせて飲みたいところ。720ml 1,980円(税込)。

■編集後記
1月の後半の大雪には困った方も多いのではないのでしょうか。先日出張で仙台市に行く際、往復とも鬼首道路を経由しましたが、峠は除雪も行き届いていて、快適に通行できました。こうして雪から道路が守られているのは、除雪オペレーターの皆さんの頑張りがあってこそ。常に感謝の気持ちを持ちたいですね。いつもありがとうございます。

現場の「困った」を「なるほど」に!

第45回東北どてらい市
4月10日(金)・11日(土)開催決定

今年も東北どてらい市の季節がやってまいりました。仙台市の夢メッセみやぎで2日間開催予定です。例年通り、秋田・本荘・県南地区からは、恒例・弊社主催の無料ツアーバス「三栄どてらいナー」の運行も行います。今年度も全国的に問題となっている人手不足に対する省人化・省力化の商品に主眼が置かれ、様々な商品が展覧される予定です。弊社での準備が整い次第、各種チラシの配付や参加申込の受付を開始します。是非お誘い合わせの上、ご参加下さい。特売商品・入場登録・バスツアーのお問い合わせは、担当営業までお気軽にどうぞ。

事前内覧会 2月18日(水) 秋田市で開催
気に入った商品はその場で購入可能!

日時 2月18日(水) 10:00～16:00
場所 秋田市・秋田卸センター

前号でもお知らせしましたが、「東北どてらい市事前内覧会」を秋田市で初開催します。本どてらい市は東北6県が対象地域ですが、内覧会が行われるのは仙台市と秋田市だけ!39メーカーが出展予定で、気に入った商品はその場で購入できます。現在弊社では特別ご招待券を配布中です。参加申込は弊社まで。是非お越し下さい。

※今月の「北東北・イベントあれこれ」と「美味しいモノ図鑑」は、紙面の都合上により休載させていただきます。ご了承下さい。

三栄機械器具株式会社
〒010-0065 秋田県秋田市茨島2-9-35
TEL 018-862-3105 FAX 018-863-0924
企画・編集 佐々木隆貴

三栄機械器具 検索