

銘菓を辿れば歴史に出会う

砂糖文化を広めた長崎街道

「シュガーロード」を巡る

第5回

千鳥饅頭



口ほどけの良い白餡に、風味の良い焼き皮の上品な甘さ。千鳥の焼印がかわいらしい「千鳥饅頭」はカステラと職人の情熱から生まれました。

千鳥屋を代表するお菓子・千鳥饅頭は、佐賀県久保田村で寛永7年から営まれていた菓子店「松月堂」から生まれました。松月堂を営む原田家は元は武家の出身。内職として酒饅頭などを作るようになり、その後、長崎からシュガーロードを通じて南蛮菓子の製法が伝えられ、本格的に菓子づくりを始めることになりました。

しかし、原料である卵、砂糖、小麦粉は、当時としては手に入りにくい材料ばかりで、特に砂糖は貿易品の中でも重要品目とされるほどの高級品。カステラは憧れの高級菓子だったそうです。

松月堂の職人たちも試行錯誤を重ね、日本人の口に合う菓子を追求していきました。その中で開発されたのが、カステラ生地に白餡を入れた「カステラ饅頭」。これが後の「千鳥饅頭」です。

当時、跡取り息子だった18歳の政雄さんは、同世代の仲間たちと語り合う中で「ただ地元にいるだけではないけない。」と意識するようになります。



洋風の卷せんべいにクリームを入れたチロリアンは、博多弁なまりの「千鳥(ちろり)」と掛けたネーミング。

炭鉱の町である飯塚・大牟田、造船が盛んな佐世保、商業で栄える博多など景気の良い町に目をつけ、手分けして市場調査に行きました。政雄さんが向かったのは飯塚でした。まずは大量の有田焼を仕入れて売ってみると飛ぶように売れました。政雄さんは飯塚で商売をすることに大きな可能性を感じます。

その後、約10年間に亘り各地で菓子づくりの修行を重ね、27歳でようやく念願の飯塚に進出。松月堂の支店として「千鳥屋」を開店しました。最新設備の電気オーブンを使用したことも功を奏し、大成を収めます。「千鳥」の屋号は、菅原道真の「水鏡せると伝ふる天神のみあしのあとに千鳥群れ飛ぶ」にちなんで名付けたとされていますが、政雄さんは最初のヒントを万葉集から得たのだそうです。

戦時中、そして戦後も地域の人々においしいお菓子を届けることを第一にという考えは守りながらも、時代に合わせた新しさを積極的に取り入れていく意思は、現在もしっかりと引き継がれています。

お話を伺いました



株式会社千鳥饅頭総本舗
企画室
今泉遙さん
<https://www.chidoriya.co.jp/>