

がんばってます！

まちのものづくり企業

伝統の味を今もなお

元祖兵児はずしおこし本舗



大 村銘菓松原おこし「へこはずし」。殿様におこしを献上したところ、あまりのおいしさに「へこ(男性の下着)」

がはずれていることに気付かなかった様子からその名が付けたといわれています。かつて長崎街道の宿場町として栄えた旧松原宿に店を構える元祖兵児はずし本舗の創業は延宝7年(1679年)。7代目の御厨さんご夫婦は今もなお、変わらぬ製法で伝統の味を守り続けています。

松原おこしの歴史は延宝7年、初代御厨四郎左衛門さんが、宿を探していた中国の禅僧を宿泊させたところ、そのお礼にとおこしの製法を伝授されたのが始まりと伝えられています。古来、おこしは、「興す」という意味があり、家を建てる時などの祝い事によく使われました。また、戦時中は、軽くて腹に溜まるので、携帯品として重宝されたといえます。

熱気に包まれた工場の中では、創業当時から変わらない製法でおこしづくりが行われていました。御厨さんがこだわっているのは食感です。子どもからお年寄りまで食べやすく、3か月先も同じ食感で食べられる香ばしいおこしを作るために、試行錯誤を繰り返しました。「おこしは生きもの。日によって温度や湿度を計算しながら、手の感触を頼りに変わらぬ食感が維持できるのです。」と教えていただきました。

夏場は湿度が高く思い通りの食感が出せないため、注文中に生産が間に合わないこともあります。天候の影響もあります。多い時で一日に約1万食のおこしを製造し、県内の百貨店や市内の観光案内所、産直販売所、長崎空港などで販売されています。また、市内をはじめ近隣市町の学校給食でも出され、子どもたちにも大人気です。

長い歴史の中では、おこしが売れない時代もありましたが、御厨さんは九州各地を回り、お客さんの声を聞きながら改善してこられたそうです。「商品開発は生涯の勉強です。歴史があるといっても、現代風にアレンジしていかないと商品は売れません。一人でも多くの人においしいと思ってもらえるものづくりに励んでいます。年をとっても仕事があることは幸せですよ。」と笑顔で話されました。

interview みくりや もとまさ 七代目 御厨 幹正氏

奥さんと二人三脚で歴史ある味を守り続けておられます。「もうけ主義ではなく、食べてもらうためのおこしづくりに励み、おこしブームを興したいですね。」と意気込みを語っていただきました。



元祖兵児はずしおこし本舗
松原本町355
☎8453

