



少量生産で丁寧

店の道路向いの工場では咲江さんの夫、三ヶ田正和さんが製粉を担当。産地が分かる安心安全な原料を使って心を込めて製粉することを信条としている正和さん。工場の規模は小さいが「少量でもいいものを」と原料は国産を中心に厳選し



左から、杉山さん、咲江さん、耕太さん

たもの。信頼できる農家との直接取引によって米や黒豆、そばのほとんどは秋田県産。できる限り地元産館産を仕入れる。

工場では現役で昭和27(1952)年製のロール式製粉機が活躍している。粉をひくロールは大きく、重く造った特注品だ。年代もこのため1日に生産できる量は約120キが限界。手入れの期間がかり、修理の負担も大きい。それでも大事に使い続けるのは、特注のロールのおかげで粉の目が細やかに均等に仕上がるから。きな粉は大豆を砂釜で自家焙煎して香ばしさを引き出してから粉にする。

粉屋の仕事は信用と品質が全て。「三ヶ田の粉は質がいい。安全でおいしい」。そう感じてもらいたいと大量生産はせず、目の届く範囲の商売を貫く。

町の粉屋さん

[三ヶ田製粉所] 大館市新町55 TEL.0186-42-0420

春秋の彼岸の団子に正月用の切り餅、節句の桜餅やかしわ餅…。米や豆を自家製粉、自家焙煎して、季節の行事に欠かせない餅や団子、和菓子の材料を販売する。製粉所から直売でお客様や和菓子屋に香り良い上質な材料を届ける。



店で接客を務める三ヶ田咲江さん。「和菓子作りの楽しさを広めたい」と簡単レシピを店でお客さんに提案している

作る楽しさ広める

正和さんがひいた粉を店で販売するのは咲江さんとスタッフの杉山敦子さん。2人の肩書きは「和菓子原料コンシェルジュ」だ。専門店ならではの豊富な品ぞろえと商品知識を生かして、それぞれの粉の説明や和菓子作りのレシピを訪れるお客さんにアドバイスしている。例えば、創業から変わらない製法で作る特製の「いり粉」は県産の餅米とうるち米を香ばしくいって製粉したもので、「砂糖水にいり粉を入れて混ぜるだけでおいしい餅ができるよ」と咲



市町村などが開催する講習会で講師を務める咲江さん

工場直営の専門店

東大館駅近くの商店街に店を構える三ヶ田製粉所は、和菓子の原材料を中心に、米や豆、そばなどを製粉して卸売り、小売りをしている専門店。家庭用の少量パックから和菓子屋向けの業務用まで、餅粉、上新粉、きな粉、小麦粉、わらび粉、そば粉など、店内にそろえる商品は100種類にもものぼる。

年の瀬迫る12月と、春秋の彼岸の前は、団子や餅の材料を求める客でにぎわう。そこには米や餅米、大豆を1升、2升と持って訪れる農家の姿も。店に立つ店長の三ヶ田咲江さんが「今どきこんな商売、珍しいかもしれないね」と話すのは、昭和7(1932)年の創業当時から続ける素朴な商い。地元の農家から米や豆を直接受け取り、ひき質をもらって米粉、きな粉などと交換する。受け取った米や大豆は粉にして商品に。農家とは昔ながらの物々交換を行っている。



彼岸の団子
〔「だんじ」とも〕



かまぶく

江さん。家庭でできる和菓子の簡単レシピが得意な咲江さんは、手作り和菓子の講師や企業の商品開発のアドバイザーとしても活躍中。道明寺、巻き物のごま餅、練り切り、県北の郷土菓子かまぶくも「意外に簡単だよ」と笑顔で話す。

ただ商品を売るだけでなく、会話を通して作る楽しさが広がる店に。製法は昔のままに、商品の提案は今の暮らしに合わせて。7月から店の一員となった息子の耕太さんとともに古き粉屋の歴史を守る。