まっつぐ作って 創業94年

神奈川でつくる 久寿餅

ほおばった瞬間、口に広がる黒蜜の濃厚な甘さと、香ばしいきな粉の香り。乳白色で、もっちりとした弾力が特徴の川崎大師名物「久寿餅（くずもち）」だ。

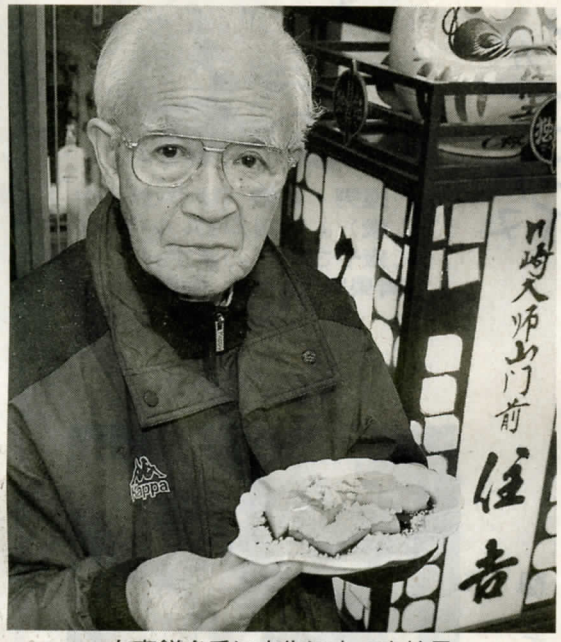
川崎大師の目の前にあり、久寿餅やまんじゅうなどを売る「住吉」は、大正6年（1917年）創業。3代目の森重夫社長(78)は、先代の「まっつぐ作れ」という言葉を胸に、創業以来変わらぬ製法で、伝統の味を守り続けている。

「まっすぐ、ではなくまっつぐ。このあたりの方言だったのだろうか。先代はいつもこう言って、本物を追求していた」。今も住吉の久寿餅には、添加物が一切入っていない。

葛粉から作られる「葛餅」と違い、久寿餅は小麦粉のでんぷんを1年から1年半寝かせ、発酵させたものから作られる。発酵から生まれる酸味やあくを、何度も水にさらすことで根気よく抜き、一気に蒸し上げる。数十秒違うだけで出来が全く違うという蒸し上がりの見極めは、職人たちの腕の見せ所。厨房に、時間を計る計器はひとつもない。

重夫さんは「本物は、時間で計ってできるもんじゃないからね」と笑顔を見せた。

川崎大師と久寿餅のつながりは古い。言い伝えによれば、麦の生産が盛んだった現在の川崎市川崎区大師町に当たる大師河原村で1830～40年頃、久兵衛という男性が偶然開発した食べ物だという。そうして、久兵衛の「久」と無病息災を祈る「寿」という字を当てて「久寿餅」が誕生。以来、川崎大師に集まる参拝客に愛され、名物となっていった。



久寿餅を手に店先に立つ森社長
（川崎市川崎区の「住吉」で）

トレードマークは、約20年前から配り始めた住吉の黄色いビニール袋。初詣や初夏の風鈴市などで参拝客が増えると、川崎大師には黄色いビニール袋を手にした人が多く行き交う。発案者は、昨年6月に亡くなった妻の正子さん。きな粉の色から、店のイメージカラーを黄色にした正子さんは、透明の方が安いと渋る重夫さんを押し切り、袋や包装紙を黄色で統一。いつしか住吉の黄色は、「幸せを呼ぶ黄色」として参拝客にすっかり定着した。「黄色いビニールを持つ人を見ると、妻と頑張ってきた大切な日々を思い出すし、お客さんに対する感謝でいっぱいになる。自分にとっても、本当に幸せの黄色」と、重夫さんは言う。

あと数年で創業100周年を迎える今、従業員に何度も伝えていることがある。「大師様に一番近い店として、利益追求だけではいけない。大師様によりどころを求める人たちが、私たちのお客様なのだから」。川崎大師に見守られ、黄色い看板の老舗は今日も参拝客に幸せを運ぶ。

（二俣友香）

住吉の久寿餅は、買った日を含めて消費期限が3日間。保存は冷蔵庫ではなく、常温の涼しい場所へ。餅を一口大に切って皿に盛りつけ、食べる直前に黒蜜をたっぷりかけてきな粉をまぶす。重夫さんは「蜜ときな粉をよく混ぜ、久寿餅にからませて食べるのがおすすめ」と話す。2枚入り（2～3人前）で税込み700円。