

南部せんべいから世界が見える

——カカオ豆の生産地と岩手二戸の結びつき——

How a Japanese Town Meets the World:
Global Trade of Cacao and Chocolate in Ninohe's Nanbu Senbei

原 英子*

Eiko HARA

Keywords : Nanbu Senbei (Japanese local cracker in Iwate and Aomori Prefectures) 南部せんべい;
Chocolate Beans to Bar カカオ豆からチョコレートまで; Sustainable Procurement 持続可能な調達活動

岩手県の伝統菓子に小麦を原料とした「南部せんべい」というものがある！。以前は、家に鉄製の焼き型をもって、小麦の収穫がある6月以降、ごま、くるみ等を入れて焼き、コビル（小昼）とって農作業などの合間などに食べるおやつにしていた（『日本の食生活全集 岩手』編集委員会 1984:51-52,91）。小麦だけに南部せんべいには、クッキーのような味になっているものもある。ピーナッツ、かぼちゃ、いか、りんご、納豆など、いろいろな農産物や海産物、発酵食品が、せんべいの表面に載っていたり、中に入れ込まれたりして焼かれている。米のせんべいと比べると、組み合わせるバリエーションがたくさんであるのが特徴といえるだろう。

1970年に創立した小松製菓では、創業40年の2009年にチョコレートの中に南部せんべいを細かく割って入れ込んだ商品を開発した。その後、次々と砕いたせんべいを入れ込んだチョコレート商品を開発している。チョコレート菓子の世界大会等に出場し、いくつもの賞を受賞している²。また2016年には二戸に「2ドア（ツードア）」というチョコレート工場とおみやげ店をいっしょにした店舗、それに食堂や会社の歴史館などの施設を備えたエリアを創設した（写真1）。

「2ドア」ができた2016年から、岩手県立大学盛岡短期大学部国際文化学科の比較文化演習の授業で、学生たちとともに工場見学に行っている。そこでチョコレートを作る過程を透明のガラス越しに見学し、チョコレートに関するレクチャーを受けている。2016年、17年、18年に続いて2020年は4回目の訪問をおこなった。工場見学では、チョコレート商品を開発してきたパイオニアの青谷耕成氏に毎回、対応していただいている。

学生たちは見学前にチョコレートに関する文献を読んで見学のぞむ。文献で垣間見るカカオやチョコレートの世界は、そ

れはそれで知的興味が深いものの、私たちの日常とは時代も場所も遠く離れている事柄でもある。マヤ社会やアステカ社会の話が出てくる。ヨーロッパでのココアという飲み物の話やチョコレートが誕生した話が出てくる。そうした遠い時代の遠い世界の文献上の話が、岩手の二戸にある工場をたずねることで、「今の私たち」と結びついているのだという実感を体験することができる。そういう狙いでこの授業をおこなっている。

青谷氏のレクチャーは毎回興味深い。南部せんべいとチョコレートがどのように世界とつながっているのか、つまり二戸と世界の結びつきを毎回教えてもらっている。以下、青谷氏から教えてもらったことを中心に触れながら、南部せんべいがいかに世界と関わっているのかを紹介したい。

2020年は、ニュースなどでつたえられているようにコロナ禍で企業の対応や人の動きに変化があった。小松製菓でもチョコレートを中心としたPREMIUMと呼ばれる商品部門は、盛岡駅



【写真1】2016年、岩手県二戸にある「2ドア」外観。この中にチョコレート工場がある。（原英子撮影）

* 国際文化学科

などの駅で販売しているため、人の移動が減少した駅では販売が減少したという。一方、『日本食料新聞』などに書かれているように、「外出禁止」、「ステイホーム」で自宅にこもった人たちがチョコレートを食べる機会が増加し、チョコレートの消費が増えているという（『日本食料新聞』2020年11月29日）。またチョコレートの手作り需要も増加し板チョコニーズが高まっているのだという（『日本食料新聞』2020年11月4日）。この傾向は小松製菓のチョコレート菓子にもみられたという。

2020年はコロナが流行したため、海外からの研修生が入国できなくなり、農家が困っているという国内ニュースや、海外の生産地で農作業や収穫作業ができなくなっているという国外ニュースを耳にした。近年、世界的にチョコレート需要が増えているが、カカオの生産地では森林破壊などによる課題も増大している（『日本食料新聞』2020年11月29日）。2020年はコロナ禍でブラジル等の生産量が減ったようで、海外からのカカオ豆を輸入している小松製菓にも影響があったという。

コロナ禍以前から小松製菓では、新たなカカオ豆生産地からの輸入を開拓していた。2018年のチョコレートの世界的な大会ICA（International Chocolate Awards）のアジア・パシフィック部門で銀賞を獲得したときは、チョコレートの材料をオールアジアでそろえようと、台湾からの輸入でタブレットを作った³。台湾の豆は酸味が強いので、期待していたチョコレートの味をうまく表現できたのだという。

これらは「持続可能な調達活動⁴」の一環として、チョコレート業界で浸透してきている活動で、「Beans to Bar」、つまり「カカオ豆（bean）から板チョコ（bar）まで」を製造者が手掛けるのである。明治製菓といった大手メーカーでは、これに加えて「Farm to Bar」、つまり「農場（farm）から板チョコ（bar）まで」ともいっている。こうした世界的な取り組みに二戸の企業もすでに取り組んでいるのである⁵。カカオの生産地でのカカオの木の栽培から、カカオ豆の生産、そしてチョコレートへと、持続可能な関係を保とうとする世界的動向の中で、小松製菓もブラジルや台湾に加え、中南米などでカカオ豆生産地の開拓を進めている。

南部せんべいという地域の伝統菓子にも、まさに世界が見えてくる。

【注】

1. 全国的には八戸のせんべい汁がB級グルメとして有名となっているが、これも南部せんべいの仲間である。せんべい汁のせんべいは、かやきせんなどの名称でも呼ばれている。
2. 小松製菓の公式ウェブサイトによると、2019年の国際味覚審査機構ITI（International Taste Institute）がおこなう審査で3年連続三つ星（Superior Taste Award 最優秀味覚賞）を受賞したほか、同じ商品でクリスタル賞を受賞したという。（「世界審査ITIにてクリスタル賞を受賞！「タブレットチョコ」が3年連続三つ星獲得の快挙！！」南部せんべい乃巖手屋>チョコ南部PREMIUMを参照した。（URLは右記参照ウェブサイトに記載）

3. 小松製菓公式ウェブサイト「せんべいとチョコレートのコラボで国際的な大会で銀賞に！／小松製菓（岩手）」に、このときの受賞と受賞商品について記されている。（URLは下記参照ウェブサイトに記載）

4. 株式会社明治製菓の公式ウェブサイトの「サステナビリティ」>「持続可能な調達活動」には、「国際的な協定や法令を順守し、生産地・生産者の人権・環境に配慮した取り組み」をすすめ、「安全調達への取り組み」について記されている。これらから参照した。（URLは下記参照ウェブサイトに記載）

5. 上記2.「せんべいとチョコレートのコラボで国際的な大会で銀賞に！／小松製菓（岩手）」および、株式会社明治製菓の公式ウェブサイト「Bean to Bar「産地」と「作り手」と「消費地」をつなぐキーワード」、および「Farm to Bar カカオにかかわる人、みんなが幸せになるために」を参照した。（URLは下記参照ウェブサイトに記載）

【参考文献】

「岩手県の食生活全集 岩手」編集委員会
1984『岩手県の食生活全集』3 農山漁村文化協会

【参照ウェブサイト】

- ・「チョコレート特集」『日本食料新聞』2020年11月4日（<https://news.nissyoku.co.jp/special/687536>）2021.01.15 最終確認
- ・「コロナ禍でチョコ需要が増加 菓子メーカーは各国のカカオ生産地支援を拡大」『日本食料新聞』2020年11月29日（<https://news.nissyoku.co.jp/>）2021.01.12 最終確認
- ・株式会社小松製菓の公式ウェブサイト
「世界審査ITIにてクリスタル賞を受賞！「タブレットチョコ」が3年連続三つ星獲得の快挙！！」
南部せんべい乃巖手屋>チョコ南部PREMIUM（<http://www.choconanbu.com/?p=837>）2021.01.12 最終確認
「せんべいとチョコレートのコラボで国際的な大会で銀賞に！／小松製菓（岩手）」（<http://www.47pr.com/shohin/0.28.html>）2021.1.17 最終確認
- ・株式会社明治製菓の公式ウェブサイト
「Bean to Bar「産地」と「作り手」と「消費地」をつなぐキーワード」、「Farm to Bar カカオにかかわる人、みんなが幸せになるために」（<https://www.meiji.co.jp/products/brand/the-chocolate/bean-to-bar/>）2021.1.17 最終確認
「サステナビリティ」（<https://www.meiji.co.jp/sustainability/>）2021.1.17 最終確認
「持続可能な調達活動」（<https://www.meiji.com/sustainability/procurement/#procurement01>）2021.1.17 最終確認
「持続可能なカカオ豆生産のために」（<https://www.meiji.co.jp/sustainability/procurement/introduction/>）2021.1.17 最終確認