

札幌市民に昔から親しまれてきた、あんぱんという名の和菓子「月寒あんぱん」。今回はこの「月寒あんぱん」を製造販売されている株式会社ほんまの5代目社長、本間 幹英氏と、営業本部長の伊藤 功氏にお話を伺いました。



本間幹英社長



北海道札幌市で誕生して115年

明治7年、東京・木村屋の「桜あんぱん」の大ヒットを噂で聞き、陸軍に菓子を販売していた大沼甚三郎氏がその「あんぱん」を自分なりに作ってみようと、材料の配合やレシピなどが分からないまま、想像だけで月餅のようなまんじゅうを作りました。

陸軍の兵士達は毎日、訓練や農作業等の厳しい肉体労働をしているため、お腹にたまる甘くてずっしりしたものが欲しい、という軍隊からの要望もあって開発されたようです。

その製法を指南された一人、本間与三郎氏が、1906年(明治39年)に月寒村にて「大原屋本間商店」を創業し「元祖月寒あんぱん」の製造販売を開始したのがはじまりです。

当時月寒は陸軍の町で、道内最大の軍隊、歩兵第25連隊が置かれていました。明治44年、陸軍歩兵第25連隊と住民が協力してつくった平岸から月寒に抜ける道路は「アンパン道路」と呼ばれていますが、これは豊平町が軍に毎日ひとり5個のあんぱんを提供したことに由来しています。



月寒あんぱん 北部軍司令官であった樋口季一郎氏も食べたはず(?)



昭和17年頃の工場風景

旧陸軍北部軍司令官官邸で、旧歩兵第25連隊をはじめ旧陸軍資料が多く展示されている、つきさつづ資料館にも、月寒あんぱん(当時の呼称はつきさつづあんぱん)やあんぱんの型押しが展示されています。

太平洋戦争にともなう物資不足により、あんぱんの製造も一時は途絶えましたが、戦後、大原屋本間商店のみがあんぱんの製造を再開し、今年で月寒あんぱんの誕生から、115周年を迎えました。



ゴールデンカムイとのコラボ

月寒あんぱんは、アイヌの金塊を巡る冒険漫画「ゴールデンカムイ」の中にも登場します。漫画の中で描かれている、明治末期に歩兵第25連隊で配られた月寒あんぱんは、現在の月寒あんぱんよりもひとまわり大きなものです。月寒あんぱん【復刻版】として商品化されており、委員も試してみましたが、皮がしっとりしていて、現在のものとは一味違う新鮮な印象でした。

月寒あんぱんが「ゴールデンカムイ」に登場していることを知った本間社長は、自社の商品は歴史の中のひとつなのだとして理解されたそうです。そして全国のゴールデンカムイファンの方々からの熱い期待に応え、2021年4月にコラボ商品の発売に至りました。



左：現在の月寒あんぱん 右：復刻版



ゴールデンカムイとのコラボ商品

歴史を語る甘い証人「月寒あんぱん」

会報・ホームページ委員が調査しました!

会報・ホームページ委員 大滝 祐子

特別企画 バックナンバーはコチラ





ツキサップあんぱん

月寒あんぱんは発売当初、アイヌ語由来の地名「ツキサップ」がついた「つきさつぷあんぱん」として親しまれてきました。漫画「ゴールデンカムイ」の作中でも、「つきさつぷあんぱん」と呼ばれています。この呼び名を生かしたいという思いがもともと本間社長の中にはありました。そこで、ウポポイ（民族共生象徴空間）の誕生に合わせ、アイヌ民族の主食のひとつであるくるみをいれた「くるみあん」と明治時代から続く伝統の味「小豆こしあん」の2つの味の「ツキサップあんぱん」が商品化されました。

「ツキサップあんぱん」のパッケージはアイヌの儀式で使用される「花ござ」の文様をイメージしており、アイヌ民族にルーツをもつ石上光太郎氏のデザインです。



ツキサップあんぱん



原材料へのこだわり

月寒あんぱんに使用されている小豆も小麦粉も北海道産です。百年前から当たり前のように北海道産を使ってきました。当たり前だと思っていたのでこれまで原材料のアピールもしてこなかったそうです。

月寒あんぱんの原材料の表示を見てみると、こしあん（小豆（北海道産）、砂糖・・・と書かれています。原材料は、使用重量の多い順に表示するという決まりがあります。あんこを使用した商品の原材料は、「砂糖」が一番目に記載されている商品が多い中、月寒あんぱんは小豆が一番目に記載されています。月寒あんぱんのしっかりとした小豆の味はここに理由があるようです。



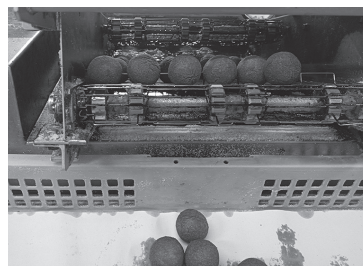
恵庭工場見学

2013年11月、札幌市月寒から、水がきれいで交通の便の良い北海道恵庭市に工場を移転しました。今回はこの恵庭工場の見学もさせていただきました。

白衣と帽子を装着して専用の靴に履き替え、手洗い消毒し、衣服に付着したほこりを除去して工場の中へと入って行きました。

あんぱんとドーナツの機械が動いており、ころんとした丸いあんぱんの生地が、平べったい月寒あんぱんになっていく様子、フライヤーの中から揚がったドーナツがころんと出てくる様子にすっかり魅了されてしまいました。

最後に、ご多忙の中、快く取材に応じていただいた本間社長と、伊藤営業本部長に心よりお礼を申し上げます。



フライヤーから出てきた月寒ドーナツ



会社紹介

【月寒あんぱん本舗 総本店】

札幌市豊平区月寒中央通8丁目1-10
月寒中央ビル1階
TEL011-851-0817
営業時間9:00~19:00(1月1・2・3日休業)

【株式会社ほんま 恵庭工場】

北海道恵庭市戸磯368番4
TEL0123-21-8005
FAX0123-21-8006



恵庭工場