

## 大川に育ててもらった 思いを形に

りゅうためせい  
龍為製菓株式会社

専務取締役

りゅう  
龍  
ともなり  
智尚  
さん

住所：福岡県大川市大字新田

499番地500番地の1

TEL：094418612874

FAX：094418716035

HP：https://www.ryutameseika.jp/

今月の夢追人とは龍為製菓の龍さんにお話を伺いました。創業は大正12年の龍為製菓。今年で99年目となり、来年には100年企業とられるそうです。

「現在の社長である父が三代目になります。社名の由来は、私の曾祖父の名前である龍為雄（ためお）からです。龍為製菓は曾祖父がはじめた焼菓子屋の『龍製菓所』がはじまりですね。当時は地元大川の皆さんへ黒棒だけでなく、丸ぼうろや栗ぼうろなどの焼菓子もご提供していました」

家業を継ぐつもりはあまりなかったとお話された龍さん。しかし幼い頃は、日常にお菓子作りを手伝わられてい

たそうです。

「中学生くらいまでは、毎日のように手伝っていましたね。工場はもちろん、周辺も甘い匂いがするんです。そういう甘い匂いの中で育ちました。私は化学系のことやりたかったし、思えば、県外の大学に進学しましたが、社長である父から『新しい事業を始めるのに人手が足りないから帰ってこないか』と打診があり、大川に戻ってきました。当時は営業担当がいまませんでした。私が担当になりましたので、営業に行くのにお菓子の作り方を理解してないといけませんので、2年ほど工場でお菓子の焼き方を学びました。続けていくうちに、食品の品質管理に対する法制度が変わ

り、そちらも担うようになって、現在はお菓子を作る営業というより、お菓子を安全にお届けしてそれをアフターフォローする涉外みたいな仕事をしています。いつの間にかお菓子を作る仕事から外れてました（笑）」

北は関東地方から南は鹿児島まで営業に向かっていた龍さん。最近はコロナ禍でなかなか訪問しづらいつつ、「得意先と連絡はとれていますが、こういった状況下で顔を出すのもどうしたものかなと考える行けずじまいです。今年はそのそろそろ出向きたいです」

現在は9名の従業員と役員





おおかわ木の子まんじゅう



昔ながらの黒棒

であるご家族で営業されてい  
る龍爲製菓。主にどのような  
事業をされているのでしょうか。  
「お菓子の製造が主な事業で  
すね。ほぼ黒棒一本で、全国  
に流通菓子※1として販売し  
ています」

九州地方の郷土菓子でもあ  
る黒棒ですが、どういった歴史  
のあるお菓子なのでしょう。  
「大正時代にイタリアのお菓  
子であるビスコッティ※2と  
いう少し硬めのお菓子を模し

て作ったものと言われていま  
す。大川を含めた筑後地方は  
昔から二毛作が盛んでした。  
二毛作で収穫した小麦とク  
リーク横などに生していた  
サトウキビを絞って煮詰めて  
出来た黒砂糖蜜をあわせて出  
来たのが黒棒だと言われてい  
ます。当時はご家庭でつくっ  
てお子さんのおやつにしてい  
たそうです。また、当時は卵  
が貴重な時代でもあったので、  
うちでは原材料に卵を使わな  
い昔ながらの作り方を採用し  
ています。卵を使わないので、  
洋菓子のようなふんわり感が  
あまりでないというデメリッ  
トはありますが、黒砂糖の味  
や小麦粉の旨味をしつかりと  
楽しめるような仕上がりに  
なっています」

しかし時代の変化からか、  
食べられる機会が減ってきて  
いるとも話された龍さん。

「お菓子業界は次々と新しい  
ものが生まれる業界です。コ  
ロナ禍になり、お家時間が増  
えたことでお菓子の需要は一  
時的に増えましたが、あくま  
でも一時的でした。ポテト  
チップスなどの食べやすいも  
のや健康志向の商品が好まれ  
たり、業界の競争が激化して  
いるなど感じます。そんな中、  
黒棒の需要は減ってきている  
ので、ここは私が営業として  
頑張らないといけないところ  
です。黒棒を懐かしいと言っ  
て買われる方もいますから、

そういう潜在的な需要を探し  
たいですね。弊社の黒棒は少  
し硬めだったんですが、今の  
人に好まれる食感に近づける  
ため、すこし柔らかく仕上げ  
て工夫しています。昔ながら  
の味わいだからこそですが、  
お客様から「黒棒ってこうい  
う味よね。黒砂糖を食べるよ  
うな黒糖感がある味よ  
ね」といったお声を頂くこと  
もあります。他と食べ比べて  
もらえたら味の違いがわかっ  
てもらえると思いますね」

また時代の変化にあわせて、  
新たに『おおかわ木の子まん  
じゅう』を開発された龍爲製  
菓。製造にいたるまで、どの  
ような経緯があったのでしょ  
うか。

「例えば名古屋だと『しるこ  
サンド』や『ういろう』、広  
島なら『もみじ饅頭』といっ  
た地元根付いた郷土菓子っ  
てありますよね。黒棒もそう  
いうお菓子なんです。九州の  
スーパードと黒棒は3、4種  
類くらい店頭にならんでい  
るんです。でもそれ以外の地域、  
例えば関東へ行くと、1種類  
並んでいけばいい方、全く並  
んでないところもあります。  
実はうちの商品が一番売れて  
いる地域って名古屋なんです。  
なぜかという、移住や集団  
就職などで地元を離れた方々  
がよく買ってくださるんです  
よ。コロナ禍前だと量販店な  
どで試食販売をしていました

が、60代くらいの方が「懐か  
しかね」って言うてくださる  
んです。うちは大川で育てて  
もらった菓子製造のメーカー  
だと考えています。大川に目  
玉となるお土産がないので、  
大川のお土産品になるような  
お菓子を作りたいと思ってい  
ました。父である社長も同じ  
思いでした。日ごろから大川  
のお土産を作りたい、地元の  
お菓子というものを作りたい  
と話していました。龍爲製菓  
は現在、黒棒を専門に製造し  
ていますが、元はお菓子屋な  
んですよね。大川のお菓子屋  
として大川のお菓子を作りた  
い、それが大川のPRに繋が  
ればなおいいという思いから  
誕生したのが『おおかわ木の  
子まんじゅう』です。名前の  
由来は、出上りの見た目が  
ぎのこの『傘』に似ていた  
こと、大川のお菓子なので木  
の街にちなんで『木の子』  
はどうだろうか。職人の町  
『大川』で生まれた『おおか  
わ木の子まんじゅう』がいいん  
じゃないかということで決ま  
りましたね。開発には2年か  
かりました。社長と弟である  
常務と丹精込めて作っていま  
す」

龍爲製菓の原点として、た  
くさんの方にお菓子を食べて  
喜んで頂きたいという思いが  
あると話された龍さん。  
「龍爲製菓のことをまだまだ  
知らない方もたくさんいらっ

しやると思います。だからそ  
ういった方に知って頂いて、  
そしてお菓子を食べて頂きた  
いですね。どこよりも美味し  
いという自信はありますので。  
美味しいお菓子を作り続ける  
ように心がけています。主力  
の流通菓子でも、これだけは  
絶対に忘れずに業務に励んで  
います。うちと取引してくだ  
さる問屋さんにも『美味しいも  
のを作ってね』と応援してく  
れています」

美味しいお菓子を作り続け  
たいと話された龍さん。では  
そんな龍さんの夢はなんで  
しょうか。  
「うちで作るお菓子を食べて  
喜んでもらえるのが一番です。  
うちのお菓子で人を笑顔にし  
きたらいいなと思っています。  
子どもにうちのお菓子を食べ  
させると喜んでくれるんです  
よ。それを見るとやっぱり嬉  
しいんですね。だから私は  
頑張ってお菓子を作って、そ  
のお菓子でたくさんの人を笑  
顔にしたいです。黒棒は全国  
に流通しますので日本中の  
人々、おおかわ木の子まん  
じゅうは大川の人たちを笑顔  
にしたいです。そのためには  
美味しいお菓子をいっぱい作  
りますよ。大川に支えて育て  
てもらった会社なので、大川  
の人たちに根付いた企業とし  
て多くの人たちに喜んでもら  
えるように、これからもお菓子  
を作り続けていきたいです」

※1…製造会社から卸売業者を経て、コンビニエンスストアやスーパーなどの小売店で販売される菓子  
※2…「2度焼きした」という言葉が語源となっている中部イタリアの伝統菓子