

一度の釜で20キロを一気に茹でる。
季節に応じて茹で時間を変えるが
夏場は特に過酷な作業となる。



大

村では古くから人々が集まる行事などに大村名物「大村寿司」と、茹でた落花生

を用いた郷土料理「にごみ」で来客者をもてなす慣習があった。「にごみ」とは、薄皮付きの生落花生と同程度の大きさに刻んだ野菜や干し椎茸、鶏肉、細切り昆布などを筑前煮風に煮込んだもので、現在も食卓ではもちろん、学校給食にも登場し大村市民は子どもの頃から慣れ親しんできた味である。

初代直伝！

受け継がれる

「塩ゆで落花生」

大村湾へ注ぐ内田川沿い。浦川豆店は昭和二十四（一九四九）年、初代寺西藤蔵さんが創業した落花生専門店。現在、三代目の敬祐さん、明子さん夫婦が二代目の父、修さんと肩を並べ技と教えを引き継ぎながら切り盛りしている。

創業はまだ戦後間もない激しい食糧難の頃。和歌山県出身の藤蔵さんは戦友の出身地であった大村に身を寄せ、江戸時代から大村全域で作られていた落花生に着目した。栄養豊富な大村特有の赤土畑で育った落花生は、元々市民に馴染み深い存在。そこで生まれたのが「塩ゆで落花生」だった。

大村のソウルフード

「大村っ子」に

愛され続ける

浦川豆店



「にごみ」に使う落花生は小粒で、「塩ゆで落花生」に使用するのは大粒の種類。他に更に大粒の「おおまさり」など多様な品種がある。

今、あなたに

伝えておきたい

ふるさとの味

第十一回

皆さんは大村のソウルフード「大村寿司」に匹敵する落花生の存在をご存知だろうか？ 江戸時代から大村全域で栽培が始まり、地域住民の健康づくりに貢献。今なお胃袋を掴み続ける落花生。なかでも人気は通称「ゆでピー」。今回は、長年この地の恵みを現代へ繋げている「塩ゆで落花生」の生みの親である名店を紹介したい。

文、小川寿子 撮影、横田敬介
text by Hisako Ogawa photograph by Keisuke Yokota

大村市民は、落花生で四季を感じる!?

浦川豆店の代表商品「塩ゆで落花生」は、藤蔵さん考案のもの。落花生の未熟品の活かし方を考えていた際、以前訪れた中国の海南島^{かいなんとう}で落花生を茹でる文化に出会ったことを思い出した。その後、試行錯誤を繰り返しながら商品化に成功したそうだ。

取材中も「塩ゆで落花生」を大量に購入する客が次々と来店した。「塩ゆ



皆さん落花生が大好き。だからこそ、美味しいと言ってくれる人のために
繊細で過酷な作業も丹精を込めて行えるのだ。

で落花生」はそのまま食べるだけではなく茶碗蒸しや雑煮に入れる家庭もありニーズは幅広い。今や大村では「にごみ」に勝るとも劣らないふるさとの味として定着しているのである。

「お盆や年末年始は特に忙しいですね。家庭で食べる以外に、家族や親戚、友人の土産などにも利用してもらっているみたいです」と敬祐さん。

通常、早朝五時半から昼過ぎにかけて数回に分けて豆を茹でる作業が続くが、盆や年末はこの作業が一日中続く。取材に訪れた七月末も敬祐さんは「今日も十釜分茹でました」と爽やかな笑顔を見せた。スタッフは敬祐さんの姉、晴香さん、ベテラン従業員の浅倉さんを含めた五名で、年間の休みはわずかに六日程度と年中大忙し。地域の人々に求められる味を届けたいという一心で品質にこだわり丁寧な工程を重ねながら日々作業を行っている。ゆえに現在、浦川豆店で取り扱う国産落花生は年間十五トン。それはなんと九州圏内で一、二を争う量だというから驚かされる。

「塩ゆで落花生」の殻を破りまず目を見張るのは、殻いっぱい詰まったその大きさ。そして、口に運ぶと調味料

が塩だけとは信じられないくらい甘い味、旨みが口いっぱい広がる。ほっくりとした食感はまるで栗のようだ。

「原料は地元大村産か国産。落花生本来の味が残るので、殻のまま茹でることによってこだわっています」。きつと、そのシンプルな行程からだろう、素材の味がダイレクトに感じられるのだ。

落花生の収穫は八月から十一月にかけて。食べ慣れた大村市民は、旬の落花生で季節を感じる。

「この時期は、地元大村産の新しいものが店頭に並びます。新もの特有のフレッシュな香りと独特の風味を求めて買いに来られる方も多いですね」。

三代目が受け継ぎ、切り開く、郷土の味

以前は船舶会社で設計の仕事をしていた敬祐さん。今のところ前職が役立っていないと謙遜されるが、四季を通じて湿度や気温に配慮しながら製造する「塩ゆで落花生」は、緻密さが問われる細やかな作業の連続だ。

店は二十五年程前に新装したが、敬祐さんが幼い頃からずっと同じ、この

内田川の川縁^{かわべり}にあった。「私は十年前に戻ってきました。ずっとゆくゆくは店を継ごうと思っていたので」。

戦後に建てられた趣

ある店内で、祖父が築いた製法と味を守り、「塩ゆで落花生」を作り続ける父。敬祐少年は、その姿を憧れの眼差しで見つめ、自分も跡を継ぐ将来を見据えていたのだろう。

創業から七十五年が経った令和六(二〇二四)年、大村市でのみ使える独自のデジタル地域通貨「ゆでび」が誕生した。愛らしいゆで落花生のアイコンが物語るように、「ゆでピー」は、市民誰もが市の象徴に相応しいと納得する存在となっている。大村市内の居酒屋メニューには必ずラインナップされている「塩ゆで落花生」。大村に訪れた際は、ぜひ群を抜いた美味しさの老舗の味をご賞味いただきたい。



創業時から受け継がれる金ラベル。3代目変わらぬ味を守り、受け継がれてきた浦川豆店の信頼と安心の証である。

浦川豆店本店

長崎県大村市西本町四七八・一一

電話 〇九五七・五二・二四三二

営業時間 七時～十九時 不定休



7月末から12月にかけては大村産の「塩ゆで落花生」が店頭に並ぶ。



気温や粒の大きさなどを見極め、塩や火加減、茹で時間などを調整。平釜で長時間かけて茹で上げる。



選別作業は茹でる前と後の2回。割れや傷などはないか、100%を目指しひとつひとつ手作業で行う。