

「よいとまけ」と三星

元社長室長の白石幸男氏が講演 苦小牧市美術博物館で市民講座

苦小牧市美術博物館で3月13日まで開かれている企画展「ハスカップ—原野の恵みと描かれた風景」の関連イベントとして苦小牧郷土文化研究会(山本融定会長)が14日、同館で市内の老舗菓子店、三星の元社長室長の白石幸男氏を講師に招いた市民講座を開いた。「よいとまけ」と三星」をテーマにした講演要旨を紹介する。



駅前にあった小林三星堂 (講演会資料より)

苦情が殺到しました。切れば包丁がべとべとになるわ、手で持てば手がべとべとになるわ。そういう始末の悪いお菓子でした。じゃあ何とかしろというのでオブラートを上に掛けたのですが、溶けちゃって駄目なんです。最終的に、この形で発売を開始しました。その翌年から季節限定でハスカップのできる時期に限り、よいとまけを発売しました。終戦後、統制が解除された直後で相当頑張っていたと思います。

手書きのチラシ

店を続けるに当たり正俊は新聞の折り込みチラシをほとんど毎日のように入れましました。初めはチラシも活字で拾ってもらっていたんです。でも、版ができる頃には正俊は「いや、ここはもうちょっと直せ」とはもうちょっととくする」というようなことで

にくい筆でしてね、おかしい字で書いてあるのはそのせいもあります(笑)。正俊が言うには、三星のチラシを読まなきゃお客さんが損をする、読めば必ずお客さんが得をするんだと。そういうチラシを作れと言ったので本当に書く方は一生懸命を絞りました。

ハスカップを世にPR

ハスカップは当時、ほんの一部にしか知られてなかったのだから何とかが広げようという苦勞しました。例えば豆本を作りまして、千歳空港でお客さまにお渡しして読んでもらったりしていたんです。チラシなんか配っても受け取ってくれませんか。でも、例えば王子製紙の社員で東京から赴任されておられる方が、お土産で買って帰られる。そういうことでかなり、早くによいとまけの名前が通っていました。

三星のよいとまけが売れ始めて(ハスカップの収穫期以外も)連続して作ることがで

食べるにいく苦情殺到

日本一食べるにお菓子

お客さまから、食べるにいくという苦情はたくさんいただきました。作っている方が、食べるにいくと分かっているものではない、もうどうしようもないですね。社長が息子たちに代わりまして、そのたひによりとまけの改良品を作るわけです。ジャムの中に巻き込んだり、あるいは切ってみたり。いろいろ改良品を出しますが、それが不思議に売れないんです。ですからやっぱりよいとまけは、あのままでもいいかないんです。あれがやっぱり、ああいうふうしようもないところが、特長ですから。そのままではない(笑)。

よいとまけを作り出した小林正俊は、1966(昭和41)年に53歳で亡くなりました。葬儀は彼が愛した三星の駅前の店で行い、ご案内もしていないのに1500人の市民の方においでいただき「ああ、こんなに愛されていたのだなあ」と感じました。三星は02(明治35)年、小樽にできました。正俊の父親の俊一と、その父親の慶義が苦小牧で12(明治45)年「小林三星堂」を始め正俊は翌年12月30日に生まれました。

正俊は当時の苦小牧東尋常高等小学校の高等科を卒業し、本人は学校に行きたかったのですが親が許さず、そのまま家業を継ぎました。研究熱心で一生懸命、今作っている菓子やパンには飽き足らず、何としてもケーキを作らなかならない、洋菓子を作りたいという一念がござい

ました。当時、店を一步出るとハスカップの群生地で、これを使った洋菓子を

作りたいと研究していました。王子製紙の丸太巻きの作業で、朝早くから日没までずっと丸太を積み上げる「よいとまけ」の掛け声が



白石幸男氏

プロフィール 1927(昭和2)年、東京生まれ。48(昭和23)年に法政大学経済学部卒業。厚真の中学校や苦小牧の高校に勤務後、64(昭和39)年に三星入社。同社で手書きの広告などを手掛ける。



白石氏が手掛けた1966年7月29日の手書きの広告(講演会資料より)

ハスカップジャムに試行錯誤

よいとまけのレシピは、初めからずっと変わっていません。どこのお菓子屋さんでもそうですが、一番売れている菓子というのはレシピは変えませんが、よいとまけは私にまるかじりが一番いいです。自分で言うのも変ですけれども、おいしいですよ。疲れた時に食べたら、なんだか疲れが取れるような気がして。時々、食べるのはいいなと思います(笑)。