



1. 手前の盤に「能登のいも」を並べると円形の回転部が一粒ずつ拾い上げ、包装紙で包んで両端を自動でひねり仕上げる。この包装機は60年近く使用している 2. 包餡機から出てきた生地を成型 3. オープンで焼き上げる 4. 焼き上がるとニッキのさわやかな甘い香りが。人の目でチェックしながら木箱に移し冷ます 5. 箱詰め 6. 能登町の珠洲道路沿いにある店舗と工場



震災・豪雨を越えて 「能登のいも」再生の道

おみやげやお茶菓子として愛されている能登の銘菓「能登のいも」。いもを模したかわいい形とニッキの効いたやさしい甘みに癒やされます。地震と豪雨を経て復興に向かう株式会社いわずみの今を取材してきました。

episode 1 伝統を守りつつ新たな挑戦

いも菓子は昔から奥能登の和菓子屋で作られていました。白餡を包んだ生地を丸めてニッキをまぶし、串に刺して焼いた、いもの形をしたお菓子です。さつまいもは使われていませんでしたが、その形から「いも菓子」と呼ばれていました。

いわずみでも約60年前に能登町出身の初代が宇出津で和菓子屋を始めた頃から、店頭で販売していました。息子の岩住武広さんは店を継ぐため、大学卒業後、東京の有名和菓子店で5年間修業し、一流の和菓子職人だけが務められる餡場長にまでなりました。「あんこには自信があった」と話す武広さんは、いも菓子をさらにしっとりした食感にしようと、白餡にさつまいもを加えて試行錯誤を重ねました。白餡とさつまいもの最適なバランスを探り当て生まれたのが現在の「能登のいも」です。

episode 2 能登がいっぱい「能登のいも」

工場内には焼きたてのニッキの香りが広がり、いも菓子が次々と作られていました。生地と餡を包餡機で成型し、余分な粉を払ってからニッキをまぶし、オープンで焼き上げます。ニッキは焼く前にまぶすことで生地にしっかりと付き、焼くと香りが一層引き立つそうです。焼き上がったいも菓子は冷ました後に1つずつ包装機でひねり包みにします。生地は薄力粉に卵とマーガリンなどを入れて混ぜます。餡は、白インゲン豆から作った白餡にさつまいものペーストを加え、糸昆布を入れて練り上げます。「さつまいもは自社の畑で作っていましたが、去年は地震と豪雨で手が回らず、今はスギヨファームから能登金時を調達しています。卵も以前は能登産を使っていましたが、今は高岡から仕入れています」。「能登のいも」と名乗る以上はできる限り能登の素材を使いたい。これが社長のこだわりです。



株式会社いわずみ
代表取締役社長 岩住 武広さん



いわずみ 能登のいも 5個
(次回10月3回)じわもーる 583円(税込)

episode 3 復興は道半ば

能登半島地震では、工場内で地割れや隆起によって大きな被害を受け、多くのものが壊れました。2024年3月によりやく「能登のいも」の生産だけは再開できたものの、9月の豪雨で工場や事務所、売店などがすべて浸水し、振り出しに戻ってしまいました。15年ほど前に始め、震災前には主力商品となっていたワッフルは、人手が減り工場での製造再開のめどが立っていません。「今は、いも菓子だけをなんとか製造している状態です。おかげさまで復興支援企画で取り上げられることが増え、いも菓子の売り上げは震災前の2倍にもなっていて、そこは本当にありがたい限りです」。工場の壁に貼られた製造計画表には、全国の生協の名前が並んでいました。

「能登には立ち直れていないところがたくさんあります。本当は能登まで来てほしいのですが…。能登にこうした大きな災害があったことを忘れないでほしいという思いが一番強いです。少しでも能登の復興に、という思いで買っていたのであればありがたいなと思っています」。

岩住社長が立ち上げたNOTO rebornプロジェクト



岩住社長は、地震被害が甚大な能登地域の復興支援のため、プロジェクトを発足させました。地元産の原材料を使った選りすぐりの商品を販売し、その売り上げの一部を復興支援に充てるのです。お菓子に限らず、海産物や調味料なども視野に入れており、全国に賛同メーカーを募っています。



第1号は「能登のキャラいも」

1cm角のさつまいもをカリッと揚げ、能登の塩が効いたキャラメルでコーティングし、仕上げにシナモンをひとふりした、かわいいお菓子。製造は宮崎県のメーカーで、販売者がいわずみとなっています。県内の道の駅、空港などで販売しています。

意外な組み合わせ!? コーヒーと「能登のいも」



私はコーヒーと合わせるのが一番です。シナモンはコーヒーと相性がいいですから。

