

# つたエールけん

県内で頑張っている企業や人にエール(応援)を送ります!

へこはずし  
兵児葉寿司おこし本舗  
(大村市)

副代表

みくりや たかとし  
御厨 敬俊さん



## 340年続く伝統を、経験生かして次代へ

大村市の銘菓「へこはずしおこし」。長崎街道の松原宿で、商家を営んでいた初代が中国の禅僧よりおこしの製法を伝授されたのが始まり。大村のお殿様がそのおいしさに「へこ(ふんどし)」が外れたのにも気づかず食べ続け、家来の前で恥をかいたことが由来です。8代目の御厨さんはホテル勤めの経験を生かし、伝統を守りつつ、時代に合わせたおこし作りに奮闘中です。

1679年創業。戦争で家系図が焼失し、分かる範囲で私は8代目です。大村市で生まれ育ち、高校卒業後は自立したい、旅行添乗員になりたいとの思いから静岡県専門学校へ進学。卒業後は福岡県のホテルへ就職し、宴会サービスや法人営業、マーケティングなどに携わりました。しかし十数年ぶりに実家へ帰った時、父と母の老いや兄の病気を知りました。周りの方々も「誰が継ぐのか」と気にしており、300年以上続く家業を残したいとの思いから25年間勤めたホテルを退職し帰郷。2021年に当社へ入社しました。

まず着手したのはパッケージの刷新。40年間変わらなかったこともあり、反対の声もありましたが、マーケティングの経験から「いかに良く見せるか、手に取ってもらえるか」を追求すべきと説得しました。添加物を使用せず安心安全が売りの商品でもあるので、食物アレルギーの人にも分かりやすいよう黒糖入りを黒色に、ピーナツ入りを黄土色にしてパッケージで差別化。リニューアル後に出品した長崎デザインアワード※2025では、伝統を守りつつ幅広い世代に響く洗練されたパッケージと

なった点が評価され、金賞をいただきました。

パッケージとともに食感の良さが全国のバイヤーにも好評です。もち米の成分が多いうるち米を自社焙煎で大きく膨らませて、サクサクとした軽い食感にこだわっています。味わいも時代の変化に合わせて少しずつ変化し、現在は素材の味をより生かした味になっています。

1日の生産量は決して多くはないですが、気温や湿度による影響を受けずに年間を通してクオリティーを保つため設備投資を行うなど環境の見直しを行いました。手作業が多いため生産量は限られていますが、時期をみながら増員や機械化も視野に入れています。

今年1月には地元の中学校で開催されたマルシェに出品するため、中学生と新たなフレーバーを考えました。生徒たちから人気だったチョコレート味をいつか商品化したいと考えています。当初は畑違いだと思っていた異業種での経験が、今ではアイデアの源となり、この仕事にとってもやりがいを感じています。伝統を守りつつ変化を続けて、次世代へつなげていきたいです。

※県内で企画、開発されている商品から優れたデザインを選定する取り組み



長崎デザインアワード2025金賞の「へこはずしおこし」



うるち米焙煎後に焦げた部分を手作業で取り除きます