



初代が水車小屋で穀類の製粉を始めた忌部川。現在も近くに工場を構え、湧水を浸漬に活用している。右奥に見えるのが現在の工場＝松江市西忌部町



現在も昔ながらの杵つき製法で上質な米粉を製造。機械内部には12本の杵があり、時間をかけて丁寧に米をついでいる。＝松江市西忌部町



製粉を終えた寒梅粉の出来を確認する製造責任者＝松江市西忌部町



3代目が復刻に役買った風流堂の銘菓「山川」。手前が「山川古今」

現代も松江を代表する銘菓の一つとして地元民はもちろん、観光客からも愛されている。2024（令和6）年4月からは特小サイズの新品「山川古今」

（文中敬称略）
（フリーライター・門脇奈津子）
も発売。風流堂主催のお披露目会には、100年以上原材料生産を担い続ける会社の代表として美紀も招かれた。
「山川」が復活を果たした当時の世の中は、押し寄せてきた暗い戦争の影に覆われ始めていた。戦時体制下で食糧の供給不足が深刻化し、物資の統制がスタート。菓子に欠かせない砂糖はいち早く配給制となった上、菓子業界は不要不急の産業と目されたため製造もままならなくなった。当然ながら原材料を供給している製粉会社にもその影響は及び、永江製粉の業務は政府から委託を受けた小麦加工が中心となっていた。

製造を試みるようになった。工程を改善し、生産性を上げるとともに技術の向上にも力を入れた。国内では明治中期から都市部を中心に電気エネルギーを機械エネルギーに転換する電動機が使われ始めていたが、地方では依然水車の需要が高かった。当時の時代背景から推察するに、正太郎は恐らく近隣でもいち早く機械化を進めた一人だったと思われる。

「寒梅粉」の製造に挑戦
続く3代目の正太郎が力を入れたのが、寒梅粉の製造だ。寒梅粉とは、蒸したもち米を薄く伸ばして白焼きにし、その後製粉してふるいにかけたもの。寒梅の花が咲く寒い時期に粉を作ったことから寒梅粉と呼ばれている。口どけの良さや香ばしさが特徴で、押し菓子や豆菓子に使われる和菓子の原材料だ。永江

製粉では当時この寒梅粉を作っていなかったが、銘菓「山川」の復刻を目指す（向）風流堂（松江市矢田町）から依頼を受け、製造に挑んだ。
「山川」は、しっとりとした口当たりが特徴の打ち菓子で、松江藩松平家7代藩主松平治郷（不昧公）が好んだ菓子として知られる。しかし幕末から明治期への変革の中で製法が消失。不昧公没後100年を前にした05



新商品「山川古今」のお披露目会に出席した永江美紀社長（左から3人目）と風流堂の内藤葉子社長（同2人目）＝2024年4月、松江市寺町、風流堂寺町本店

水車小屋通い穀類製粉加工 銘菓「山川」の復刻にも貢献



本社の前に立つ永江美紀社長＝松江市西嫁島1丁目、永江製粉

大八車で片道5分往復
製粉屋にとって非常に重要な存在の一つが、水だ。かつては米を粉にする動力に不可欠なエネルギーであったし、加工する際には今も上質な水が浸漬に使われている。永江製粉の基礎を築いたのも、そしてさらなる発展を促したのも、湧水量と水質を誇る松江市内の水源地だった。
創業は1875（明治8）年。秋鹿郡長江村（現在の松江市東長江町、西長江町）から松江市横浜町の永江家に養子として入った松助が、忌部川にある水車小

屋で穀類の製粉加工を始めた。忌部地区の山間から湧出する「左水」は島根の名水に選ばれ、1918（大正7）年に松江市に水道が敷設される際の唯一の水源地にもなっている。後の世でも高く評価される湧水の価値に早くから気付いた松助は、自宅兼工場がある地から約5分の道のりを大八車で往復し始めた。
蒸気や電気が普及していなかった当時、水の流れるエネルギーを機械的エネルギーに変える水車は、米つきや粉ひきの動力として各地で重宝されていた。水車の回転する力が小屋の

2代目が機械化を推進
中にある杵を持ち上げ、その高さが一定になると歯車から離れて下に落ち、石臼の中の米をつく…という自然の力を利用した便利な仕組みだ。しかし、電気で動く現代の機械と比べると、相当な時間がかかったに違いなし。それでも松助は忌部へと足しげく通い、家業の礎を築いていた。
2代目の正太郎は、製粉の機械化に着手。自ら機械を考案し、電動モーターを用いた効率的な

茶の湯文化が浸透する松江には、濃い抹茶に合う銘菓が数多く存在する。この和菓子に欠かせない主要原料の一つが米粉だ。米の種類や加工方法、粒子の大きさなどで仕上がりが変わり、それらが和菓子の食感や風味にも大きく影響している。（株）永江製粉（松江市西嫁島1丁目、永江美紀社長）は創業以来150年間、手間ひまかけた丁寧な製粉加工で松江の和菓子文化を支えてきた。グルテンフリーの食品として米粉需要が高まる中、近年は一般消費者向けの新商品も次々と開発。米粉の魅力発信に力を入れている。

さんいん
企業物語

SAN-IN
COMPANY STORY

永江製粉

1 創業

【会社概要】 株永江製粉／松江市	
創業	1875（明治8）年
営業種目	米・そば製造加工販売業、製菓材料卸売業
資本金	1千万円
代表取締役社長	永江美紀
従業員数	16人
所在地	本社＝松江市西嫁島1-1-11 工場＝松江市西忌部町60-4
電話番号	0852(26)0123