



会社初の営業車「ペビー号」に乗り込む永江正幸氏。配達や営業には娘たちを乗せていくことも多かった=1951年



従業員たちと記念写真に収まる4代目永江正太郎氏(左から3番目)と5代目永江正幸氏(右端)=1960年ごろ



横浜町にあったころの工場内部。左端に写るのが、幼い頃の7代目永江美紀  
社長=1973年

織細な和菓子に欠かせないとして、多くの菓子店から重宝されていました。本業が軌道に乗り始めた1955年(昭和30年)、正太郎は桜の葉や寒天、くずなどといった和菓子に欠かせない原材料の調達も始める。正太郎は永江家に婿入りする前、和菓子屋で職人として働いた経験があり、米粉以外の原材料についても詳しきつた。今や日本一の桜葉生産を誇る静岡県伊豆地方から塩漬け

## 統制解除で米穀粉業に専念 60年ごろから玄そば加工も

にした桜の葉を取り寄せた。良質な原材料は得意先である地元和菓子店から喜ばれ、取引額も増えていた。

60(同35)年ごろからは、米に加えて玄そばの加工もスター

ト。64(同39)年には有限会社永江製粉所を設立し、社会的信用も一層高まっていた。その後生まれた美紀には、祖父母や両親、住み込みの従業員らが、忙しく働いていた幼い頃の記憶が残る。

64年に有限会社を設立

家業が忙しくなる中、高校に進学したばかりの5代目永江正幸は学校を辞めることに。「学校をやめたくなかったみたいですね。祖父は父を大阪や東京などの

出張先に連れていくことでなだめだと聞いています」と正太郎の孫で7代目の美紀(57)は若き日の父に思いをはせる。

60(同35)年ごろからは、米に加えて玄そばの加工もスター

ト。64(同39)年には有限会社永江製粉所を設立し、社会的信用も一層高まっていた。その後生まれた美紀には、祖父母や両親、住み込みの従業員らが、忙しく働いていた幼い頃の記憶が残る。

原点の地に工場を新設

高度経済成長を遂げる時代にも後押しされて順調に業績を伸ばす中、工場が手狭になってしまった。5代目正幸は73(同48)年、西忌部町に製粉工場を移転。初代松助が大八車で往復し、水車小屋にて米挽き加工をスタートし

た地にほど近く、まさに永江製粉の原点とも言える場所だった。

忌部地区の山間から湧出する水は、湧水量に恵まれていただけではなく、水質の良さでも知られていた。和菓子の原材料になる寒梅粉や餅粉、上用粉などは、製粉加工の工程で米を浸漬させる必要があり、良質な水は高品質の米粉に不可欠だった。

永江製粉では、玄米で仕入れた米を精米後、一晩浸漬。浸漬中は2時間おきに水を入れ替え、常に新鮮な状態を保持する。美紀と妹は、正幸が毎朝つなぎの作業着を着て工場に米の浸漬の作業に出向く姿を覚えており、「朝まだ暗い時間だった気がします」と振り返る。

しかし正幸は仕事一筋という人間ではなかつた。バイクや山登り、ヨット、ミニビデオなどと趣味が多く、休日や空き時間には子どもと一緒に遊んだり、出掛けたりすることが多かつた。姉妹は、父が運転する営業車に乗つて、一緒に配達に出向く時も楽しかつたといふ。

その後、正幸は4代目正太郎が始めた和菓子材料の仕入れに加え、洋菓子やパンの原材料、関連資材の取り扱いもスタート。事業の幅を広げていった。

(文中敬称略)

—次号に続く—



製粉工場で作業をする5代目永江正幸氏。後ろに写る袋には、「永江製粉工場」の名が記されている=松江市横浜町で、1960年ごろ



4代目永江正太郎氏(右)と長男で5代目の永江正幸氏=1955年ごろ

# 永江製粉

## 2 戦後の発展

長)。3代目は不昧公が愛した松江の銘菓「山川」復刻にも一役買

い、伝統文化の継承になくてはならない存在となつていった。戦

時統制で一時、米穀粉事業から離れるを得なくなるも、戦後は元和菓子職人の4代目が経験と技術を生かし、事業の発展を

進めていった。

戦後、戦時統制が解除されると、4代目永江正太郎は政府から委託された小麦加工をやめ、従来の和菓子向けの米穀粉業に専念するようになつていった。和菓子の材料になる米粉は、用途により、原料米、加熱方法、粒子の大きさによってさまざまな種

類がある。例えば上生菓子などに使われる上用粉は、一晩浸漬したうるち米を乾燥させた後、杵つき製法で製粉。乾燥させた「山川」の原材料である寒梅粉は、浸漬したもち米を蒸して練り、餅を作つて煎餅状に焼いた後に製粉。手間ひまにこだわって生み出された上質な米粉は、

【会社概要】
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
営業種目 米・そば製造加工販売業、 製菓材料卸売業
代表取締役社長 永江美紀
従業員数 16人