

六花亭製菓（株） 代表取締役社長

# 小田

ODA  
Yutaka

# 豊

さん  
に聞きました

## 口コミで広がった ホワイトチョコ

——六花亭さんというと、ホワイトチョココレートを抜きに語れません。日本で最初にホワイトチョコレートをつくった。その経緯からお話いただけますか。

**小田**——一九六八（昭和四十二年）に工場を新築したときに、何か新しいことをやりたいということで、初めてヨーロッパの旅行に行ったときに向こうで見つけたホワイトチョココレートのつくり方を、父が指導者である松田さんから教えてもらい、始めたのがきっかけです。父はミルク臭くてダメだねと再三言っていましたし、チョコレート味の味がないと、あまり好んでいませんでした。ですから、ほかのチョコレート包装紙には、当時お菓子の包装紙に使って

いた坂本直行さんの花の絵が使われているのに、ホワイトチョコレートはカタクリの花でした。それで、僕が残っているフキノトウの絵柄に変えました。それでも全然売れず、やめようと思っていたのです。

そこに一九七二（昭和四十七）年頃から「デイスカバージャパン」のブームが起り、北海道を訪れる若者たちが互いにユースホステルで情報交換。「白いチョコレート」があるという話が口コミで広がり、ジワジワと売れるようになっていきました。また、朝日新聞でも紹介され、これは真っ白な雪の中から芽を出すフキノトウのイメージで、ミルクいっぱい北海道のイメージそのものだというので、売上げが伸びました。本当に偶然が重なったということ、土地の人も全然知らなかった

のです。ただ、松田さんが大変な指導者であったというのは、今になってわかります。現在でもその技術が通用しますし、そのすばらしい技術が当時から確立されていたのです。

父は喜びましたね。社員にも決算賞与のようなものを出し、ようやく弾みがつきました。しかし、人生、あざなえる縄の如しで、類似品が出てきたのです。商号を持つていなかったため、商圏争いにもなり、結局、一九七七（昭和五十二年）に当時使っていたホワイトチョココレートの名前を譲り、社名を現在の六花亭に変更しました。

## お菓子づくりに 生涯をかけた人

——六花亭に社名変更したときの



聞き手

三ツ江匡弘

編集委員



[writer] 駒崎文男  
[photo] 崔 健三

第一号商品が「マルセイバターサンド」ですね。  
**小田**——マルセイバターサンドは、社名を変更したので、何か記念銘菓をつくらうということで、三つ考えたものの一つです。父がいつも困ったときに相談にいく古



老から教えられたのが、十勝開拓の祖、依田勉三が率いる晩成社が十勝で最初につくったバター「マルセイバター」です。○に成の字でマルセイ。包み紙もラベルも模しており、今ではナンバー・ワンの商品になっています。

そのとき、父が偉かったなと思うのは、自分たちのもっている技術を入れようということで、クリームを開発し、そこにホワイトチョコレートを入れたことです。まさに、お菓子づくりに生涯をかけ

た人らしい。しかも父はこれでいいということを知らないので、いつも味をいじっていました。ですから、社名変更二十年ということから、一九九七（平成九）年に広告を出しましたが、初期に売っていたものと今とでは、明らかに違うのです。よく怖がらないで、やっただと思えますね。

ちなみに、あとの二つは、北海道十勝帯広の広々としたイメージから名付けた「ひろびろ」と、昔話をしながらひと口で食べるのに

ちょうどいいというので名付けた「十勝昔語り」です。

### 時間の力を借りるというお茶の心

北海道は、ホワイトチョコレートのように、「初もの」が生まれる土壌があるのではないかと思うのですが、それはどうしてだとお考えになりますか。

**小田**——それは、北海道が「新しいもの好きの使い捨て文化」だからではないでしょうか。逆に育てようとしません。息子が結婚するので目新しい菓子をつくってほしいとか、百貨店でも日本ハムの優勝記念に違ったものをつくってほしいと言われます。

僕は青竹を愛でる文化と煤竹を惜しむ文化という茶道に流れている考え方を大切にしています。時間の力を借りればいろいろなことができるというのが茶道の世界です。たとえば、会社の敷地も一本しか木がなかったのを、いろいろな木をもらうなどして増やしていききました。環境づくりのベースにも、茶道の考え方があります。また、うちで使っている小豆は、二

十五年間お付き合いを続けている農家の三浦さんが育てたもので、そこでは十年輪作体制でつくられています。一年間休耕をし、その区画は十年に一遍しか小豆を収穫しません。工場でも三浦さんの小豆は香りが違いますから、すぐにわかります。昔はそうように時間を借りるという生活者の知恵がありました。今はスピード競争になっているので、余裕がありません。

僕が今考えているのは、いかに次の時代に耐えられるお菓子を残していくかです。そのためには、次の時代の職人を育てることが大切です。僕が父からもらったものはいくつもありますが、最も大切なものがいい職人です。その職人が、次の世代の柱になるような「霜だたみ」というパイのお菓子を手掛けてくれました。そのように、僕の時代も、次の時代を担える職人を、時間の力を借りて育てなければと思っています。

——本日は貴重なお話をありがとうございました。