

## 水屋製麺株式会社

### 水売りから『水屋』の屋号

老舗というと酒や味噌、醤油など庶民の生活を支える飲食の製造企業が多いが、当社もその範疇に入る企業だ。江戸時代の徳川第11代将軍家斉の晩年に当たる1831年（天保2年）の創業で、もともとは水を販売する商いからスタートしている。創業者の松五郎が幸手市の東側を流れる利根川の清水を汲み、桶で各地に販売したのが始まりで、水を売る商売柄“水や、水や”との掛け声からか、いつしか『水屋』という屋号が付いた。当時、松五郎が在した地域では、井戸を掘っても鉄分が多く含まれていたことから、あまり飲み水としては適さなかったらしい。利根川で汲んできた清水は、近在の裕福な家庭で重宝がられ、遠くは江戸の町まで売りに歩いたそうだ。

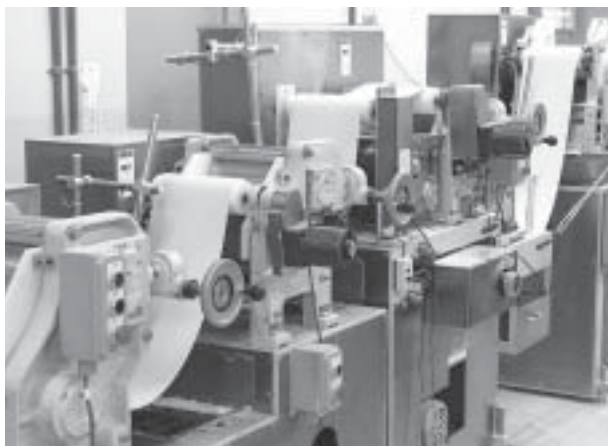
松五郎の水売りから2代目の鶴五郎に家業が移ると、その清水でうどんやそばを製造するようになり、現在地で近隣の住民や旅人達に売ようになる。7代目を継いだ落合政之社長によると、「水売りの商売ではあまり儲からなかったようだ」と言うが、日光街道沿いで水売りをしていたのだから当然、旅人相



天保年間創業の水屋製麺

手の商売も考えていたのだろう。試しに、うどんやそばを手作りしたところ、美味しい麺が打てたので街道で茶屋を兼ねて売ようになった。

うどんとそばの製造販売は3代目元次郎、4代目謙太郎と続き、5代目茂一郎の代になると、近代的な製造技術を取り入れて日持ちのする乾麺を製造するようになった。後に茶屋から食堂に転じた街道沿いの店は4代目の時代まで続き、店に入ってきた客に手作りのうどんやそばを、その場で茹でて振舞っていたが、5代目以降からは麺作りに専念し、現在では製造した麺を卸す一方、工場敷地内の店舗で直売を行っている。



うどんの生地が次々と製造される工場内

### 6代目で卸業に転換

6代目を継いだのが宏次で、5代目茂一郎が始めた乾麺の製造と販売を引き継ぎながら、時代の流れとともに茹で麺と生麺の製造も開始。それを市内の商店やスーパー、立ち食いそば屋などの飲食店に納めるようになり、卸業として事業の転換を図った。宏次は精力的に販路を広げ、卸業としての今日を築いたことで、実子の落合社長から『水屋製麺』中興

の祖として尊敬されている。その宏次は、83歳にしてなお健在で、息子の経営を外から優しく見守っている。

7代目の落合社長は、大学卒業と同時に家業を継いだ。その当時、製造していた乾麺は後に外注に出すようになり、代わって生麺を中心に製造するようになったが、時代とともに苦しい経営を強いられることになる。「一番苦しい時に経営を引き継いでしまった」と落合社長が吐露するように、6代目が築いた納入先が次々と売り上げを落とし始めたのである。1970年代後半からのファミリーレストランなど外食産業の急成長と、大型スーパーの進出の影響を受けて、一般的な食堂が衰退し総菜や乾物などを売る小売店も減り始めて販路が細ってしまった。

## 追い詰められ開き直り

平成の時代に入ると、いよいよ経営は厳しくなり、落合社長の心は追い詰められる。「毎日毎夜、どうしようかと考えながら製造と営業をしていた」という日々を送りながら、「最後は夫婦二人で頑張れば何とかなるだろうと開き直った」と振り返る。と同時に、心の奥底では「自分の代で潰すことになったら、か



袋詰めされた麺を箱に納める作業に追われる社員



製造された麺は自動的にカットされる

っこ悪いな」との気持ちでいっぱいだった。100年企業が持つ“老舗”という歴史の重圧とともに、潰すことへの申し訳なきが錯綜していたわけで、100年企業の経営者が持つ特有の悩みだったのであろう。それでも「麺づくり一筋で生きてきたので、営業の力がないことも分かっていた」が、「良いものを作れば必ず売れるとの信念を持っていた」と話す。

## 納得のいく麺を求めて

落合社長が麺づくりを始めて約30年。家業を引き継いだ当初は、「毎日クレームの対応に追われていた」と振り返る。「やれうどんが固い、そばが切れる、ラーメンの麺の伸びが早いと言われ、そのクレーム解決に必死だった」そうだが、その製造手法は当時も今でも基本的には変わりはないものの、毎日改良を続けている。というのは、「小麦粉は生きているので毎日出来上がりが変わる」そうで、美味しい麺を追い求めて「昨日よりも今日、今日よりも明日と常に工夫を重ねている」という。

当社の麺づくりは、昔からの取引先である問屋から粉を仕入れて、添加物を一切使わずにその粉と水をミキサーに入れるだけ、というシンプルなもの。後はミキシング（攪拌）

して出来上がった麺の生地を切るだけなのだが、「それが信じられないほどに出来上がり具合が違う」と落合社長。品質がほとんど変わらず一定した麺を作るには、粉と水に加えて添加物を入れ、真空ミキサーで攪拌すれば可能だが、「それをやっても大手の企業には勝てないので」と昔ながらの麺づくりに固執している。

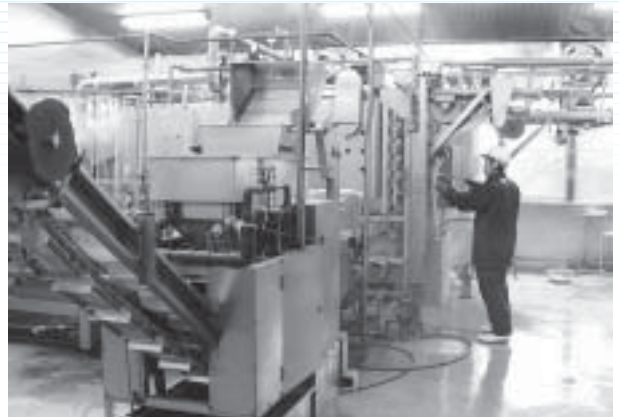
その固執が麺づくりへのこだわりとなり、「一にも二にもミキシングで決まるので、これに命を懸けている」と話す。その日の室温や粉と水の量、あるいは水の温度が同じでも、ミキサーの回転、角度、スピード、羽の長さ、太さによって生地の仕上がりが変わる。「生地を見て触っただけで出来上がり具合が分かるが、その理由がまだ分からない。毎日変わるので、この30年間苦しんでいる」と言う通り、出来上がりの生地が変わらないミキシング方法を常に研究している。

### ラーメン店主との出会い

しかし、30年前に見様見真似で覚えた麺づくり技術が向上しているのは確かな事。鍛え上げてくれる契機となったのが、ある一人のラーメン店主との出会いだった。今から12年



直売所で販売されている乾麺の一部



製造が終わると毎日、機械の清掃を行い明日の作業に備えている

前のことである。そのラーメン店に麺を納品するようになったのだが、折からのラーメンブームもあって、あっという間に行列ができるまでの有名店になった。それとともに、自社の売り上げは飛躍的に伸びたが、同時に「無理やり高いステージに乗せられて、今の自分にこの居場所にいるだけの力も才能もないと自問自答していた」と言う。落合社長は今だから言えることだが、と前置きして「先方の社長に私の未熟な製麺技術では望みに叶う麺はできない。申し訳ないが他の製麺所に委託してほしいと言ったこともある」と打ち明ける。しかし、当の社長は諦めず落合社長を励まし、信頼し続けてくれたという。

その結果として「心も体も鍛えられ、技術力も少しは上がったかな」と思えるようになり、「今あるのは、ラーメン製造を依頼してくれたその社長のお蔭。そして私の麺を食べていただいているお客様に育てられて人生が変わった」と、感謝の気持ちを忘れないでいる。

現在、生ラーメン製造が全体の8割を占め、小売店やスーパー向けの生のうどんとそばが約1割、そして学校給食用の麺が1割ほど。学校給食用はかれこれ40年ほど前から採算抜きに続けている仕事で、幸手市内だけでなく

杉戸や宮代、鷲宮の近隣の町にも納入。落合社長は「地元企業の責任としてこれからも続けていくつもりです。子供たちに美味しい麺をたくさん食べてもらいたい、との思いで頑張りたい」と話している。

## 事業継続の秘訣は麺一筋

江戸時代の天保年間から創業して今年で179年。埼玉県内でもこれだけ歴史がある企業も少ない。落合社長は「よく続いたものだと思うが、すごいとは思わない」と、さらりと流すが「大企業ではなく、規模の小さい会社だったから継続したのだろう。先代に直接話を聞いたことはないが、多分麺作りが好きで代々が私と同じように不器用だから余計なことをしなかったの、これだけ長い歴史を刻むことができたのかもしれない」と話す。

若い歳に家業を引き継いで、老舗という看板のプレッシャーを常に感じながら麺一筋で生きてきた人生。五十路を超えてなお、美味しい麺を求めてあくなき研究に没頭する日々ながら、「今は若い人が入社してくれたので、彼らが成長して少し暇ができたなら、長年の夢だった純手打ちうどんにも挑戦してみたい」



日光街道に面した創業地。往時はこの場所で出来上がった麺をゆでて旅人らに振舞った



「暇ができれば純手打ちうどんに挑戦したい」と話す7代目、落合政之社長

と望んでいる。“水屋”7代目の当主になっても、2代目が始めた麺づくりへの情熱はDNAとして引き継がれているようだ。

(文中敬称略)

## 水屋製麺株式会社略年表

- 1831年(天保2年) 創業者、松五郎が清水の販売を開始
- 1850年代(嘉永年間) 2代目、鶴五郎が近隣住民や旅人向けにうどん、そばの直売を始める
- 1920年(大正10年) 5代目、茂一郎が乾麺の製造を始める
- 1913年(昭和2年) 中興の祖となる6代目、宏次が誕生
- 1945年(昭和20年) 宏次が家業を継ぎ、卸業へと経営を転換。小売店やスーパーなどへ販路を拡大させる
- 1958年(昭和33年) 7代目、政之誕生
- 1977年(昭和52年) 株式会社に組織変更、資本金1,000万円とする
- 1979年(昭和54年) 政之が家業を受け継ぎ、社長に就任する

## 会社概要

社名	水屋製麺株式会社
所在地	幸手市北1-9-24
TEL	0480-42-0259・42-0038
FAX	0480-42-8512
創業	1831年(天保2年)
資本金	1,000万円
従業員	15人(パート含む)
事業内容	麺類製造