

# 大阪モノ物語

「毛馬胡瓜(きゅうり)」「天王寺蕪(かぶら)」

「勝間南瓜(ごつまなんきん)」一。

江戸時代から大阪や近郊で作られていた

「なにわの伝統野菜」は、

急激な近代化に伴い姿を消したが、近年になって復活。

ご当地での普及活動などによって

少しずつ息を吹き返しなが、その名は定着してきた。

今回は、明治期から130年以上にわたり、

あめ作りを手掛けている老舗「豊下(とよした)製菓」を訪問。

形と味で伝統野菜を楽しめる、こだわりのあめの工程を拝見し、

職人の技術と心が込められた、

小さなひと粒の誕生に目を見張った。

—佐々木誠—

JR阪和線「美園」駅から北東に五分ほど歩くと、レンガ色の建物「豊下製菓」が見えた。創業の地は南区で、現在の場所には一九四八年に移転した。「十八屋さん」で長年親しまれる商標は、当時「あめが同じ値段で他店が十個ならば、豊下は十八個」と卸値が安かった例えに由来。単なる安物ではなく砂糖をふんだんに使い、食べておいしい商品を手掛けてきた。ここで修行を積んだ、あめ職人も多いそうだ。

五代目社長の豊下正良さん(左)が「なにわの伝統船(あめ)野菜」を創作した原点は「大阪みやげが欲しい」という長年の願望にあった。「商圏が広がり、大阪の地域性や特徴が漠然とする時代に何が売れるか」をずっと考えたという。

伝統食品研究会の紹介で伝統野菜収穫祭に参加したことが転機となる。河南町の会場で天王寺蕪を試食したところ、かぶららしい野菜本来の味にひらめきを感じ、さっそく搾り汁であめを試作したところ、しっかりと野菜の風味を出すことができた。以後八種類の伝統野菜を次々に用い、さらにそれぞれの外観を精巧な細工あめによって表現するこだわりで待望の商品が誕生した。

鍋から出されたあめは、まだ温かいうちに白くなるまで棒で素早く練り上げられ、一方では抹茶と黒いケシの実を混ぜてキュウリの表皮となる生地を練る。慎重に気泡を抜いた後、白いあめを練のそれで包み込んだ姿はまるで本物のキュウリのよう。豊下さんがこれを細く伸ばしながらはさまで切っていくと、飾りたくなるようなミニチュアの毛馬胡瓜のあめが完成した。

伝統野菜は貴重品で、必要量の調達も容易ではないという。それでもこだわりを持ち続ける豊下さんは「食の安全問題をはじめ、伝統的な食品や料理方法がなくなりつつある時代に何とかして歯止めをかけなければ」という思い。今後野菜に限らず大阪という視点を大事にしていきたい」と意気込みを語ってくれた。

## 毎週火、金曜日

「濡標」とは、ご存じのように安全な航路健康、地域おこしや文化活動、教育や子育て