

伝統守るため 手間ひま惜しまず



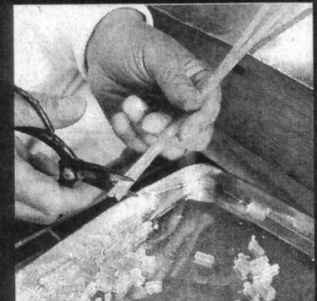
〈完成品〉「天王寺蕪」「毛馬胡瓜」「金時人参(にしん)」「勝間南瓜」「田邊大根」「河内一寸空豆」「玉造黒門越瓜(くろり)」「水茄子(なす)」の8種類(12粒)が、かごに盛り付けられた「なにわの伝統的野菜」(600円)



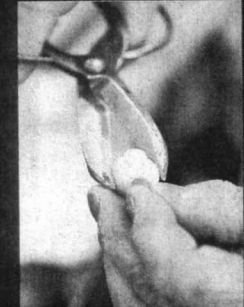
⑤形を整えながらあめの端を長さ約5粒に切っていく。キュウリの外観は抹茶とケシの実で再現する



⑥切り出された後に連携作業でさらに形が整えられ、あめ野菜の「毛馬胡瓜」が完成する



⑦野菜のヘタ部分は別の「部品」で再現。細長く伸ばしたあめを一定の長さに切りそろえる



⑧「勝間南瓜」の作業工程。あめが柔らかいうちに素早くはさみで刻みを入れる

あめ 伝統 飴 野菜

豊下製菓株式会社
大阪市阿倍野区美草園2丁目13番3号

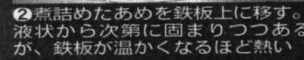
1872(明治5)年9月に大阪南区で創業。「十八屋弥兵衛」の商標で親しまれ、有平糖やキャンデーの製造販売を手掛ける。戦前からいちごジャム入りキャンデーなど独自の商品を手掛ける。各地で開催の菓子博で内閣総理大臣賞など多くの賞を獲得している。2002年発売の「なにわの伝統的野菜」をはじめ、伝統野菜関連あめを開発し、商品ラインアップを増やす。大阪府・大阪市が認める「なにわの伝統野菜認証店」になっている。商品は同社内の販売コーナーでも購入できる。問い合わせは電話06(6719)4458、同社へ。



5代目社長の豊下正良さん



①砂糖と水あめを煮詰めた中へ「毛馬胡瓜」の搾り汁を混ぜ合わせる



②煮詰めたあめを鉄板上に移す。液状から次第に固まりつつあるが、鉄板が温かくなるほど熱い



③毛馬胡瓜の白い部分となる「引飴(ひきあめ)」の工程。作業台の棒に引掛けて練り上げると、空気を含んだあめが瞬く間に白く変化する



④きりを使い、あめの中にある大きな気泡を取り除く。あめの軟らかさを保つために作業台付近はバーナーによって熱される



⑨「田邊大根」「金時人参」など、あめの本体にヘタ部分を取り付ける細かい作業

5. 2. 訪問。見し、木誠一

JR阪和線「美草園」駅から北東に五分ほど歩くとピンク色の建物「豊下製菓」が

圏が広がり、大阪の地域性や特徴が濃然とする時代に何が起るのかをききと聞きと

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伝説となる。可憐な笑顔で

いた後、白いあめを緑のそれで見つけた姿はまるで本物の「毛馬胡瓜」だ。豊下さん

曜日に好評連載中! 『滯標(みおつくし)』

全な航路を示す道しるべ。当欄では大阪の各界の著名人に、国政や府政、市政への注文、楽しい暮らしや子育てへの提言などをさせていただくコーナーです。『滯標』に執筆している皆さんです。