EVENT Information

イベントインフォメーション　SEPTEMBER 9

9/9 火 13:00〜15:00（120分） tel.06-4790-9600

ぷち・Good JOB!!

企業と若者の出会いをプロデュース

大阪府内のものづくり企業の担当者と若者に、気軽に語り合ってもらうイベントです。求人情報だけではわからない会社の魅力がゲットできます。また、その会社に興味を持ったら、直接会社見学会の申し込みができるうれしい特典も。今回の出演企業は、八尾市にある「株式会社 レザック」。ジグソーパズルの複雑なピースなどを切り抜く加工機を製造するハイテク企業です。最新技術を間近で体験してみませんか?

■出演企業
株式会社 レザック

■定員
10〜15名程度（要予約）

■会場
エル・おおさか2F 文化プラザ

9/24 水 13:00〜16:30（210分） tel.06-4790-9600

Good JOB!!

1日で3つの業界研究が可能!

未経験の若者を採用中の大阪府内の企業3社を招いて開催。今回のテーマは「いろんなお仕事特集」です。調剤薬局の「ヒグチ産業株式会社」、IT業の「株式会社コルモ」、警備業の「日本パナユース株式会社」の3社に、仕事の楽しさややりがいなど、企業の魅力を語ってもらいます。ピンときたら、会社見学会への応募もOK。さまざまな業界を研究すれば、自分に合った仕事が見つかるかも!

■出演企業
ヒグチ産業株式会社
株式会社コルモ
日本パナユース株式会社

■定員
30〜50名（要予約）

■会場
エル・おおさか10F

9/19 金 14:00〜15:00（60分） tel.06-4790-9600

つくるのトビラ

老舗飴屋の社長が描く

「伝統産業の未来予想図」

ものづくり企業のユニーク&パワフルな社長が登場するイベント。今回は今号「ものづくりの現場」に登場の豊下製菓株式会社・豊下社長に、伝統的な生産業の現状や未来予想図を語ってもらいます。伝統ひいては日本の文化を守る現場の声に耳を傾ければ、仕事に対する新たな価値観が手に入るはず!

■出演企業
豊下製菓株式会社

■講師
代表取締役 **豊下正良さん**（写真）

■定員
20〜30名（要予約）

■会場
JOBカフェOSAKA内

本来の野菜ってこんな味だったなあって。そこで蕪の搾り汁を入れて飴を作ってみたら、しっかりと蕪の味がする飴ができたんです。それから毛馬胡瓜、泉州水茄子と、手に入るようになった伝統野菜で飴を作っていったのが始まりです」

現在8種ある伝統飴野菜は、毛馬胡瓜にはイボイボが、勝間南瓜にはデコボコがあったりと、食べるのがもったいなくなるほどの精巧な作り。さまざまなメディアで紹介されたことで、徐々に注目を集めてきた。当たり前のものを当たり前に伝えたいという豊下社長の真摯な思いは、努力の甲斐あって着実に広まりつつあるのだ。

伝えるべきという使命感が伝統にこだわり続ける理由

「とにかく食べることが好きなんですよ。食い意地が張っているんです（笑）。うちは代々そうで、食べ物に関する英才教育は小さい頃から受けてるんですね。でも、商売人としての英才教育は受けてなくて。だから、金儲けはすごく下手（笑）」

冗談半分に話す豊下社長だが、本物にこだわればこだわるほど経営が厳しくなるのは事実。当たり前のものを残したいという一心で作り上げた伝統飴野菜も、売れれば売れた分だけ赤字になるという状態が続いているという。

「食の安全・安心への関心が高まるのはいいことなのですが、その分守らなくてはいけないことが増えて、コストはかかる一方。まだまだ全然使えるものまで、廃棄しなければいけなかったりするんですね。そんな現状の中で、可能な限り無添加のものを使って、人の手で商品を作っていくというのは正直すごく大変なんです」

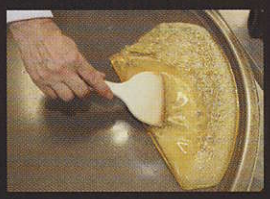
しかし、そんな厳しい状況の中でも伝統的な製造法や素材にこだわり続け、当たり前を伝えていくのは、職人、人間として当然のことだと笑う。

「誰かが伝えるべきだという使命感があるんですよ。仕事に対して妥協は絶対にしたくないんですね。飴屋をしているなら、飴屋としての当たり前を残さなければいけない。それは人間として当たり前のことだと思うんで」

利潤や出世などだけにとらわれない、職人、人間としての誇りや使命感。大阪の製造業の魅力を改めて発見できた潜入取材となった。

「そりゃあ、儲けるに越したことはないですけどね。従業員も食べさせていかないといけませんし。でもまあ、自分が納得できるほんまもんの飴が作れて、潰れん程度にぼちぼちやっていけたら、それでええかなあと思ってるんですわ」

伝統飴野菜（勝間南瓜）の製造工程



水飴と砂糖を銅鍋で煮詰め、勝間南瓜の搾り汁を混ぜたら、鉄板の上で冷却する冷やし工程へ

抹茶と南瓜のパウダーを混ぜて色付け。棒に掛けてよく練ると、空気が入ってソフトな食感に

明治時代から100年以上使用している桜の1枚板の上で、飴を適度な太さに伸ばしていく

ひと目でわかる! 豊下製菓&5代目の歩み

明治　5年 ●大阪市南区(現中央区南部)にて菓子製造を開始
明治 32年 ●2代目、楢松が継承。十八屋と呼ばれる
明治 38年 ●順調に成長し、問屋部門を設立
昭和　4年 ●3代目、才次郎がイチゴジム入りキャンディ「スッペリーボンボン」を創作。翌年、全国菓子飴品評会で金賞を受賞する
昭和 7,8年頃 ●ポテトチップスを商品化。が、輸送環境が未熟だったため、商品が粉々になり断念する
昭和 47年 ●現所在地に新社屋完成
昭和 48年 ●5代目、某私立大学の農学部を卒業。豊下製菓に入社
平成 元年 ●松江菓子博にて「グレープフルーツ」が名誉総裁賞を受賞する
平成　4年 ●5代目が代表取締役に就任
平成　8年 ●資本金1000万円に増資
平成 14年 ●伝統飴野菜の販売をスタートする

President Interview

社長が語るものづくりの魅力

5代目の 豊下正良さん（59歳）

自分が作ったものを、人がおいしいと言って喜んで食べてくれる。この仕事の楽しさはこれに尽きると思います。「喜んでもらえるかな?」と考えながら、新しいものを作っていくのも楽しい。産みの苦しみはもちろんありますが、苦労が報われたときの喜びはとても大きなものです。向いているのは器用な人より、不器用な人かも。不器用だと、丁寧な仕事を心掛けますので、最後には大きな花が開くんですよ。

昔ながらの飴を今に伝える

残すべき伝統

町工場が軒を連ねる東大阪しかり。ここ大阪は実力派の「ものづくり」企業が多数存在する希有な街だ。そんな商都・大阪を支えるものづくり企業に潜入し、その魅力を探る

会社DATA

豊下製菓株式会社
住所：大阪市阿倍野区美章園2-13-3
電話：06-6719-4458
HP：www.toyosita.com
従業員数：8名

当たり前のものの良さを当たり前に伝えていきたい

現社長で5代目。昔ながらの製法で飴を作り続ける豊下製菓株式会社（以下、豊下製菓）は、明治5年創業の老舗。かたくなに伝統を守り続ける、5代目の豊下社長に話を聞いた。

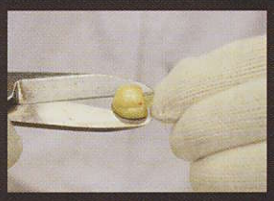
「コンビニとかスーパーで売っている飴は真空釜で煮詰めた飴です。水飴が4割、砂糖が6割程度の配合で、それを減圧し、低温で煮詰めて水分を飛ばして固めるというやり方。それに対して、水飴を控えめに使い直火で手早く煮詰める昔ながらの方法だと少しカラメル臭が付くんです。それが伝統的な飴のおいしさのもとなんですよ」

職人が砂糖と水飴を煮溶かした鍋をかき回し、丁寧に手早く仕上げていく。豊下製菓の飴が素朴なのに奥深い味わいなのはこのためだ。

「当たり前なものの良さを、当たり前に次の世代に伝えていきたいだけなんです。例えば今、おにぎりっていうと、コンビニで簡単に手に入りますよね？でも、本来のおにぎりって、ビニールで包まれているようなものじゃないと思うんです。お母さんが手に塩を付けて握ってくれるのが、本来のおにぎりで。コンビニのおにぎりが駄目っていうんじゃなくて、おにぎりっていうものは本来はこういうものなんだよっていうことを次の世代にちゃんと伝えていきたい。私はたまたま飴屋をやっているから、飴でそれをやっているだけなんですよね」

そんなこだわりが結集したのが、平成14年から販売している伝統飴野菜だ。勝間南瓜（こつまなんきん）や毛馬胡瓜（けまきゅうり）、天王寺蕪（てんのうじかぶら）などなど。宅地化や食生活の洋風化で一時はすたれてしまった、なにわの伝統野菜の搾り汁で作った飴は、頬張ると野菜の味がほのかに広がる逸品だ。

「平成14年の浪速の伝統野菜の収穫祭で天王寺蕪を食べたら、本当に蕪らしい味がして感動したんですね。



飴を切る専用の器械、球断器でカットしたら、ハサミで一粒一粒丁寧に南瓜の模様をチョキン

20分ほどで、ひと口サイズの伝統飴野菜が完成。勝間南瓜の優しい甘味が病み付きになる

エアーシャワーを浴びて埃を落としてから入る工房は、常に清潔そのもの。手前に見えるのが、水飴と砂糖を煮詰めて原型を作る銅鍋。飴は高温多湿が最大の敵なので、夏場は1日中クーラーをかけて室温を調節している

工房の外には色とりどりの飴が並ぶ販売スペース（9:00〜17:00、土日祝休）も。伝統飴野菜や種類豊富なフルーツキャンデーを求めて、遠方から訪れる人も多いそう。ネットでも購入できるので、興味のある人はチェックを