

●食都・大阪が育んできた都市と胃袋の物語に、
コロナ禍を乗り越えるヒントを探す。

大阪の 胃袋

湯澤規子

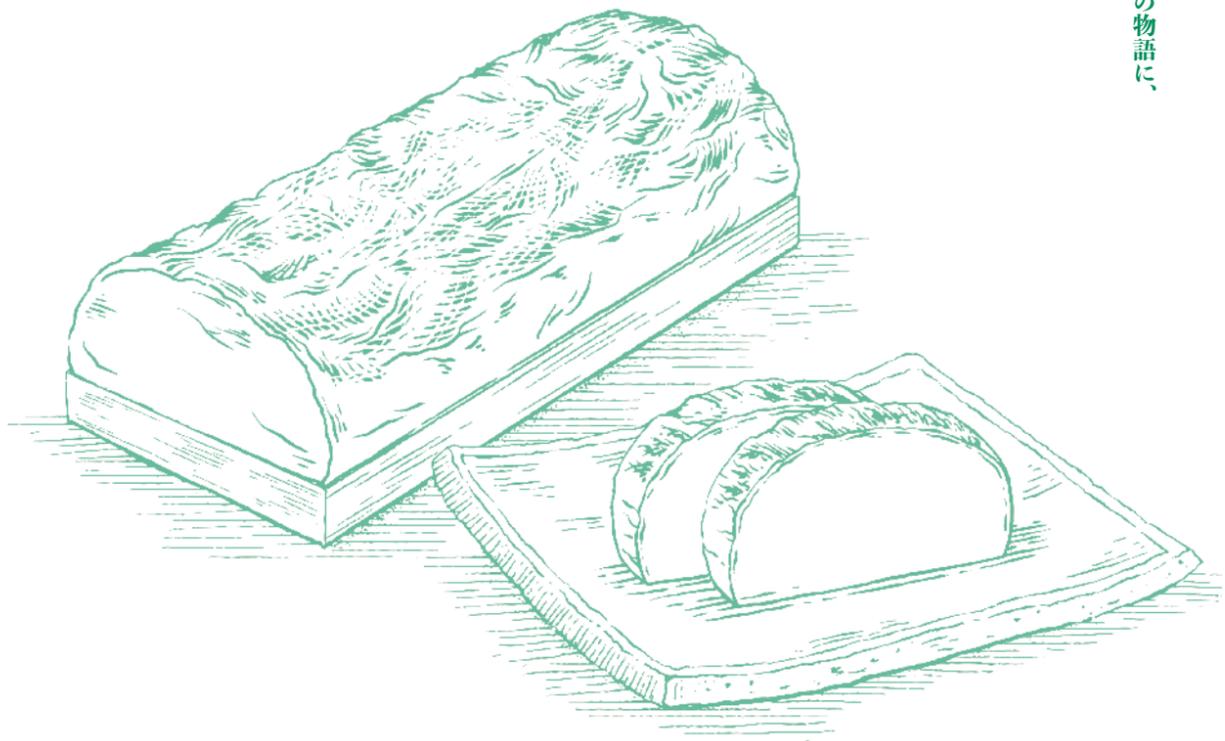
Yuzawa Noriko

画 三宅瑞人

第8回

ちぬ
茅渟の海が生む名脇役

大阪かまぼこ余話



焼板と大阪

焼板は関東の売り場には減多に置かれていない。大阪から関東へ越してきた母は、暮れ近くになると毎年この時だけ関東の店頭にも並ぶ焼板を買いに出かける。焼板がないと始まらない、と言わんばかりに年一回の楽しみを買い求めるのである。大阪に暮らす祖父は年末になると難波へ足を運び、大きな板の焼板をたくさん買ってくるのが常だった。ところが今回、大阪に暮らす知人にその話をしてみると、焼板という呼び名を知っている人が少ないことに気がついた。我が家の好みなのか、時代の流れなのか、かまぼこも変化しているのだろうか。

では、大阪の胃袋にとって「かまぼこ」とは、いったいどんな食べものなのだろうか。これほど日本各地で作られていながら、かまぼこに関する書籍はそれほど多くない。隠れた名脇役の実力が、研究者によって見出されてこなかったためだろう。そこで、かまぼこに関する手に入るだけの書籍を集めて読んでみることにした。

『蒲鉾』というタイトルの一書には、焼板についての興味深い記述がある[*2]。焼板について語るには、まず、かまぼこの歴史をひもとかなければならない。諸説あるが、元来かまぼこは、魚のすり身を串に塗り付けて焼く竹輪のような形から始まり、後に「茹でる」か「焼く」か、2種類の加工が普及した。そこに、江戸時代末期から「蒸す」という調理法が加わり、そこでようやく、私たちに馴染みのある板の上に載せて蒸したかまぼこが誕生する。江戸ではこの蒸したかまぼこが普及する一方、焼いて作るかまぼこが廃れていった。

ところが京阪地域では、蒸した後さらにそれをさらに焼くという新たな形態が現れた。おそらくこれが焼板の始まりだろう。この「焼く」という加工には、防腐という重要な効果がある。大阪、尼崎などから京都へ売りに行くために、日持ちがするかまぼこが重宝されるようになったのである。こうして、小田原式の蒸板と大阪式の焼板が、東と西との明確な特徴を表すようになった。

かまぼこをめぐる商才とユーモア

大阪はかつて、日本有数のかまぼこ産地であった。例えば『蒲鉾便覧』によれば[*3]、1951年時点の販売用かまぼこの生産高が全国で最も多かったのが大阪で、全生産高の約20%を占めていた。福岡、愛知、京都、北海道がそれに続く。大阪が日本一のかまぼこ産地であった理由は、大阪湾の豊かさだけでは説明できない。そこには商都大阪らしく、時代を先駆ける商才が大阪のかまぼこ生産を変化させた次のような歴史があった。

かまぼこは各地の沿岸漁獲物に依存して生産されるため、大量生産というよりは名物、珍味としての色彩が強かった。ところが、明治末期に西洋式の機船による漁業が始まり、トロール船や底曳船が登場すると、漁獲量が飛躍的に増加し、その網にグチという魚が大量に入るようになった。当時、グチは見栄えが悪く見慣れない魚であったため、一般の食膳にのぼることはなく、各地のかまぼこ業者も目を向けてこなかった。そこに大阪の業者が目をつけ、かまぼこに加工し、生産量を格段に増やし、大衆食品としての地位を確立した[*4]。この商才が、大阪を全国一位のかまぼこ産地

かまぼこ百花繚乱

座布団を二つ並べた上に横になって昼寝をする母の後ろ姿を、かまぼこ板の裏に描いたことがある。それを愛媛県西予市市立美術館が募集していた『全国「かまぼこ板の絵」展覧会』に送ってみたところ、かまぼこの詰め合わせが送られてきた。どうやら入選したようだ、と、大量のかまぼこを見て知った、というのはいさかい思いつくのである。

かまぼこ板は大抵どこにでもある。だから、それをキャンパスに見立てれば、誰でも画家になれる。それで展覧会を開くこの美術館の着眼点は秀逸というほかない。と同時に、日本の各地には、じつに多彩なかまぼこの特産品とその歴史があることに思い至る。愛媛のじゃこ天、仙台の笹かまぼこ、富山の昆布巻かまぼこ、小田原の小田原かまぼこ、関東のはんぺん、石川のカニ風味かまぼこ、枚挙にいとまがない。百花繚乱の多彩さは、漁場と四季によって多種多様な魚が水揚げされる、日本の漁業の特徴そのものでもあるのだろう。

大阪ではお馴染みの練り物を揚げた「てんぷら」があり、それともう一つ、板付きかまぼここととしての「焼板」がある。焼板は、板の上に載った生地が茶色く焼かれたかまぼこで、歯ごたえのある焼き目が香ばしくて美味しい。他の地域では材料にスケトウダラやサメ、カレイなどが用いられることが多い中、大阪ではハモが含まれているところも特筆すべきだろう。魚が豊富な「茅渟の海」と呼ばれる大阪湾で、とりわけ多く水揚げされるのがハモだった[*1]。大阪は原料魚に恵まれているという利点があったわけである。

へと押し上げたのである。他の地域がこれに追随すると、かまぼこは庶民の食として広く普及し、蕎麦、うどん、チャーハンなどに欠かせない名脇役となった。

ところで、集めた文献の中に、『かまぼこ』と題した大阪の中学校教員たちの同人誌が含まれていた[*5]。名前の由来は、黒板を背にした教員は板を背にした「かまぼこ」と同じだから。このくだりを読んで、そのユーモアに思わず唸った。

新型コロナウイルス感染症が五類感染症へ移行した今、大学でもようやく黒板を背にして学生たちと話せるようになったところである。日々、かまぼこでいられることが嬉しい。歯ごたえのある「焼板」のような教員でありたいと願うのは、やはり私が「大阪の胃袋」育ちだからだろうか。

注

*1 井上理律子・団田芳子『大阪名物なにわみやげ』創元社、2012年、29頁。

*2 清水巨『蒲鉾』生活社、1945年、7頁。

*3 全国水産練製品協会編『蒲鉾便覧』全国水産練製品協会、1954年。

*4 小谷権六『蒲鉾五十年 自叙伝』全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会・全国水産練製品協会、1970年。

*5 大阪市立鶴見橋中学校『かまぼこ 創刊号』大阪市立鶴見橋中学校、1956年。

ゆざわ・のりこ 法政大学人間環境学部教授。1974年、大阪府八尾市生まれ。3歳で東京、千葉へ転居したが、祖父母や両親の影響を色濃く受けた食環境により「大阪の胃袋」育ちを自負。『7袋のポテトチップス——食べるを語る、胃袋の戦後史』（晶文社）や、『ウソはどこから来て、どこへ行くのか——人糞地理学ことはじめ』（ちくま新書）、近刊に『焼き芋とドーナツ——日米スターフード交流秘史』（ADOKAWA）など、食や排泄といった人間の根源的な生命行動から都市文化を論じた話題作を続々発表。