

じゃけん、「広島流お好み焼」が好きなんよ

伊藤敦通さんは毎朝、「味感工房」に出勤すると着替えもそこに、工場に鎮座するお好み焼き焼成機械の前に立ちます。

「真空包装冷蔵・広島流お好み焼」はじめ各種の鉄板焼き食品を製造する「味感工房」は広島市内とはいえ、田んぼや小川に囲まれた空気清涼な郊外の山裾にあります。工場に沿うように豊かな疎水が流れ、初夏にはそこに蛍（ほたる）が飛び交います。工場の敷地は約三百坪。もと機械製作工場を改装した食品工場の裏手にはプレハブ造りの工作室があります。伊藤さんの「アトリエ」でもあります。

焼成機に向かった伊藤さんは、まず慣らし運転。次にガス火を点火して、ゆっくり回り始める機械の動作や音をチェックします。温度計を使わなくても、鉄板から匂い立つ鉄の匂いや空気の揺らぎで、ほぼ正確に鉄板の温度を言いあてることが出来ます。

この会社は電磁誘導や遠赤外線などの電子・電気技術を利用した「お好み焼き焼成機」を製作して全国各地の食品会社へ販売しているにもかかわらず、自社「お好み焼」製造工場のメインとなる機械は、食品製造部門である「味感工房」開設後十五年を経た今も手動点火のガス炎に頼っています。古ぼけて無骨な鉄の塊のように見えるこの機械は十七年前の設計から始まって、伊藤さんの先輩や設計者たちが無数の改造と修理を加えて今日にいたった名機であるとともに、多くの最新鋭機械を産み出したマザーマシン、母なる機械でもあります。

伊藤さんみずから手を加えた、卵や小麦粉の充填機はじめ各種の補助装置が整然と動き始めます。次に食品材料のチェック。とりわけもつとも重要な食材であるキャベツには神経をとがらせます。千切り後に殺菌されたキャベツを口に含み、糖度や水分量、葉肉の硬さを確かめます。季節や産地、品種、鮮度、洗浄工程によってキャベツの性格は大きく変わりますから、調理の条件も変えなくてはいけないそうです。キャベツはアブラナ科の植物。春のキャベツからは強い大根の匂いがあるそうです。伊藤さんは畑の恵みと鉄との出会いを、少年のようにワクワク想像しながら、その日最初の焼き上がりを待ちます。

伊藤さんは「味感工房」創設後間もなくの中途入社。十年余にわたって「お好み焼」製造ひと筋の仕事を続け、二年前に停年を迎えました。しかし今も工場のなかで長老として小柄な体で場内を走り回り、広島弁で叫ぶ伊藤さんの声が聞こえます。

入社当時に比べ、生産技術の進化によって品質が飛躍的に向上したこと、昔は思いもしなかったインターネットなどによって販売数は以前の数倍にもなったこと、工程も機械も環境も、あんなればいいなあ、と夢見たことが自分が会社にいる間に実現したこと、がとてもうれしいことなのだそうです。

学校を出てすぐに就職したのが三原市の大手繊維メーカー。当時の繊維事業といえば、日本の輸出産業の花形として莫大な外貨を日本にもたらしていました。

昭和三十年代の日本。すべての国民が味わった敗戦による絶望、そのあとにわずかな光明を未来に見出し始めた時代でした。戦後日本の歴史のなかで、日本がもっとも生き生きと躍動し、貧しいなかでも国民が夢を共有できた、後世に特筆される時代でした。会社勤めのかたわら、伊藤さんは実業団の陸上競技ランナーとして活躍を続けました。

昭和四一年（一九六六年）八月、当時二三歳の伊藤さんを「心房中隔欠損症」という重い心臓病が襲います。彼は生死を賭けた心臓手術を受けることになりました。手術は無事終わりましたが、その後の合併症もあって伊藤さんの入院生活は一年にもおよびました。一時は死を覚悟した伊藤さんでしたが、手術の成功に救われた彼はその後の人生を「生かされた命」と思って、すべてにベストを尽くすこと、をモットーにして今日までの日々を送ってきました。

療養後の体を労わるために、彼は当時普及し始めた「ビー」機械のメンテナンス要員として転職しました。その頃初めて見た、文字を電送するファクシミリという技術に伊藤さんは驚嘆したそうです。

会社の合理化によって事務機のセールスへの異動を命じられた伊藤さんは再び転職、「味感工房」へ。いくたびも転職を重ねた伊藤さんですが、

「それぞれの仕事が生かす技術やものづくりという共通点があったから、とまどうこともなく精一杯働くことができた」と言います。

伊藤さんが三十を過ぎてからお見合い結婚をした奥さんは「早く仕事を辞めて、家の手伝いをししてほしい」そうですが、まだまだ働いて「楽しく、面白い人生だった」自分史を書きあげて長距離ランナーのゴールにしたいのだそうです。

三年前に発行された「お好み焼情報誌」の取材で、伊藤さんは広島弁丸出しで編集者にこう語っています。



わしゃあ、今でこそ「味感工房」の工場長として毎日、毎日「お好み焼」を焼きよるが、十年前余り前まではOA関係の仕事をしよったんよ。そのずっと前はね、ちよこつとの間じゃけど、国鉄で蒸気機関車のメンテナンスもやっとなんよ。

お召し列車いうて、天皇様が乗られる菊のご紋章がついた蒸気機関車に水や石炭を注いだり、機関車を整備したこともあるんよ。あんた、知らんじゃろっつ？ お召し列車。

実家が食べもの関係の仕事をしよったし、家でも「お好み焼」はしょつちゅう焼きよったけえ、この会社へ入った時とまどいはなかったがね。

わしらの「こだわり」をあんたらにちいと（注・広島弁で「すこし」）聞いてもらおうかの。「広島流お好み焼」いうたらやっばり、お店の鉄板でぶつぶついいながら食べるんが一番おいしいけんね。ほいじゃが、「だけど」、わしらは旅に出た人を待つ家族や仲間の人たちや、広島へ来れん人たちに、広島名産の「お好み焼き」を食べてもらいたい思うて、真空パックして冷蔵したお好み焼きを作りよるんよ。家で待つものはお土産が楽しみじゃけんね。

どつやったら専門店の鉄板の前で食べるのと同じ味を、おうちで味おつてもらえるかを一生懸命考えてね。材料もひとつひとつ吟味しよるんよ。どこの産のもんかわかん物はまず使わん。わしらの作る「お好み焼き」は添加物は無し。おいしい「お好み焼き」を作ろっつ思うたらあんまりあれこれ加えずに、自然に近いのが一番ええんよ。じゃけん「だから」、防腐剤はもちろん、化学調味料も一切なし。材料も国産の小麦粉に、北海道産の昆布粉、卵は放し飼いの養鶏の二ワトリが産ん

だもんじゃし、ほかも全部、ひとつひとつ納得がいくまで考えたもんばっかり。コストも高うつくんよ。あんた、うちの会社が儲からん理由がわかるじゃろっ？

当たり前のことじゃが、細菌の汚染管理にや、ものすごい神経つこうとるよ。保健所さんなんか検査に来て、すぐ「はい、さいなら」いうて帰ってじゃけえね。

そうそう、うちの社長がね、

「味感工房専用の日本一うまいキャベツの畑、作るんじゃっ！」
いうて、あちこち飛びまわっとる。あの人も困った凝り性じゃけんね。

あとはシンプルな味じゃね。お客さんにシンプルで飽きがこんもんを安心して食べてもらいたいんよ。それが一番のこだわりかね。

あんた見たじゃろ？工場で作る好み焼きいうてもね、専門店と同じまったたく手順で焼いとるんよ。うちの会社はもともと機械屋じゃけえ、専門店の手順をそっくり再現できる専用の機械まで会社で設計して作ってしもうた。ほんま、変わった会社よねえ。

ほいじゃがね、機械まかせじゃええもんは出来ん。やっぱり、最後は工場で働く人間の心意気よ。お。山盛りのキャベツに豚肉、中華麺に卵 丁寧に食材を重ねて、気持ちよこめてじっくり焼かんと素材の味が調和せん。よ。鉄板の上のいろんな材料から、うわぁ〜とたちのぼる香りの蒸気、これも意外と大切なんよ。

商品は冷蔵品じゃけえ、お客さんの家庭で温めて食べてもらうときに一番おいしゅうなるように、焼き加減もいろいろ神経つこうて調整しとるんよ。もちろん、季節や気温の違いで火加減を変えてね。

ほいじゃがね、こんだけ頭煮やして、「悩んで」作っても、うちの社長はなかなか「これでええ」言うてくれんのよ。工場で試食してみても、首をひねって、必ずなんか注文をつけられる。まあ、それじゃけえこそ、よっしゃ、もっとおいしいもん作つたろう思うて、がんばるんじゃがね。

お客さんから電話もろうて、「おいしかったよ、また送って」言われたら、わしゃもう、これほど嬉しいことはないね。

人間、これでええ思うたらおしまいじゃけえ。なんにでもベストを尽くすことが大事じゃ。わしや、そう思うとるんよ。

「お好み焼情報誌」「じゅーじゅー通信」増刊号より



了