

コツコツと慎まじやかに50年

従業員の皆さんがお菓子を作るすぐそばに、さまざまな形の色鮮やかでかわいい半生菓子どころ狭しと並んでいた。

会長の和男さんに「いったい何種類あるんですか」と尋ねてみると、「多すぎてわからへん」と笑った。

15歳で修業を始め、風呂洗いから便所掃除まで、ありとあらゆることをし、23歳で独立。「一人やったら何かと困る」と、同時にお見合い、そして結婚。西成区で間口一間半の小さな場所を買って創業。以来、美代子さんと二人三脚で50年以上お菓子を作り続けてきた。独立した頃に発案し、今も作り続けているお菓子もあるという。現在は二代目である息子さん夫婦がアイディアを出し、四季折々の新作をどんどん作っている。三代目のお孫さんも外に出て修行中だと聞く。

「生菓子と違って半生菓子は日持ちするから、長いこと見て楽しめるのがええんや」と和男さんは教えてくれた。中には松原市から特注で依頼されたマッキーのお菓子もあった。頭の松の部分まで細かく作られており、まさに「食べられる装飾品」だ。



あなたの相棒

人間誰も、大切な人・物・場所があるはず…。府立生野高校写真部と一緒に、そんな誰かのかけがえのない「相棒」を紹介します。第8回目は、天美西で「淡路屋製菓株式会社」を営む佐野和男さん、美代子さんご夫婦です。

皆さん、手慣れた様子で次々にお菓子を作り上げていく。大きな生地や餡の塊が、あつという間に美しいお菓子里に生まれ変わる。素早く、なおかつ手作業とは思えないほどの正確さで生み出される作業を眺めていると、思わずため息が出てしまった。

コツを聞いてみると、生地によって粘り気や柔らかさが違うため、わずかな違いをさわって感じ、調整する、熟練のワザが必要なのだという。

また、完成したお菓子は、全て透明の袋に詰められた状態になっている。今では珍しくないスタイルだが、外から中身が見えて汚れもつかない袋詰めを始めたのは大阪ではここが最初。当時、なぜ淡路屋さんが売り上げを伸ばしているのか勉強してきた他業者が、「なるほど」と納得して帰ったらしい。

「お父さんの相棒は？」と聞くと少しも迷うことなく、「妻と仕事や。他にあるか？」と照れたように答えてくれた。「得意先を大事にして、ぜいたくをせず、一生懸命働いたら生きていくので、これが大事や」という言葉には自信がみなぎっていた。

家族と従業員を大切にし、自分の仕事にやりがいと誇りを持つお父さんの生き方にとっても憧れた。

文 木下穂香(二年)

生野高校写真部×広報まつばら

今回広報まつばらに載らなかった写真部が撮影した写真は市ホームページで見ることが出来ます。

