

クローズアップ マイタウンJOTO

タニゴ商店(城東区蒲生3丁目) 社長 谷後 孝男さん

待っている人がいる限り 作り続けたい



日常的な「ふすま」「障子」から「掛軸」「屏風」など美術品の修復まで和紙をはり合わせ、仕立てていく職業を表具師といいます。その表具師にとって大切なのが仕上がりを左右する「糊」です。化学薬品を使った糊が普及しているなか、蒲生3丁目の「タニゴ商店」では親の代から伝統的な製法を貫いています。社長であり、職人である谷後孝男さんに「糊」への想いを伺いました。

味噌汁に入れる麩が糊に?!

タニゴ商店の「でんぷん炊き糊」は、環境にやさしく、年月を経ても黄ばみにくいため、芸術品・文化財の修復などには欠かせません。国宝級の表具などに使用する「でんぷん炊き糊」は、「生麩」と呼ばれる生でんぷんが入っています。

「生麩とは、豆腐屋で売っている味噌汁に入れる麩のこと。食用に作られた原料を糊屋が買ってくるんです。生麩入りの『でんぷん炊き糊』は、小麦の殻も入っ



看板がない工場兼店舗。ここで昔ながらのでんぷん糊が作られている

ているので糊の色が少し黒いのですが、しかし、昔の風味が出るんです」

腐るからこそ安心できる

化学薬品を使ったものと違い「でんぷん炊き糊」は腐りやすいものです。防腐剤を全く使用しないとでんぷん糊は2~3日で腐ってしまいます。

「水分、養分のあるものに温度が加わると、腐るのは当たり前。でんぷん糊も、食品同様、自然に近い状態のものほど腐りやすく、また“腐る”からこそ、安心なんです。ただ、それでは作業するのに不便なので、うちでは安全性の確認された防腐剤を最小限使っています」

糊づくりに定年なし

谷後さんは若い頃、億単位の取引をする会社の営業マンでした。

「収入も多かったし、営業職に未練もなかった」しかし、父親に頼まれ、33歳で会



袋詰めされたでんぷん糊を持つ谷後社長



昔からの製法に欠かせない釜



気温によって仕上がりが変わるので目が離せない



完成したでんぷん糊

社を辞めてこの道へ。現在63歳です。同期の仲間は、そろそろ定年を迎える頃です。

「当時、70歳だった父は、何も教えてくれなかったので、見よう見まねでやってきました。だから、父のつくる糊のイメージが強く残っているお客さんは、私が一人前になっても、なかなか糊を買ってくれなかった。『やめよう』と思ったことは何度もあります。けれど、あきらめたらそこで終わり。問題をひとつずつ解決して、ここまでやってきました。大した実力はないですが、ただ一生懸命やってきました」

「ずっと作り続けて欲しい」そんな切実な思いを綴った礼状が谷後さんの元に届くことがあります。

「化学薬品アレルギーの大変さは経験がないですが、ご苦労が伝わってきます。自分が辞めたら、困る人がいる。困る人がいる限り、『でんぷん炊き糊』を作り続けたい。私に定年はありません」

●でんぷん糊ができるまで

① 小麦でんぷん粉を炊く

ごはん同様、炊き上がりが命

でんぷん糊をつくるには、まず、樽の中ででんぷん粉を水に溶かし白い液状にします。それを釜に移しますが、釜内で回転する羽根を止めてしまうと糊が沈殿し、半日もすると固まって動かせなくなります。

硬さを加減しながら、ドロドロになるまで炊きます。ポイラーの蒸気の温度は100度、糊は75度まで熱します。

「以前、炊いている最中に糊が大量に跳ねて、大火傷をしたことがあるんですよ」それから谷後さんは、火傷を防ぐために手ぬぐいで口元から首のあたりを覆っているそうです。

炊き上がり後の温度差で、でき具合が変わります。

「夏と冬ではぜんぜん違います。夏に炊いたご飯と、冬に炊いたご飯のでき上がりが違うようなもの。冬は気温が低いので、でんぷん粉が溶けずダマになりやすく、『固い糊が欲しい』といわれると苦労します」

炊き上がった糊は、ご飯と一緒に、蒸らしが必要です。すぐ袋詰めせず、桶に移してビニルで覆い、一晚(種類によっては数日)置いて攪拌します。

② 炊いた糊を攪拌する

望まれる糊でなければ不良品

炊いた糊を一晚置くと、温度が75度から40~50度へ下がり、寒天状に

なります。この糊を滑らかなるまで攪拌します。

「糊の硬さはでんぷん粉の配合で決まります。芋などの土の中でできるでんぷんは軟らかくてネバネバ、土の上でできるでんぷんは硬くパサパサ、味見ができないので、経験からの勘で調整していきます」

お客様の要望はさまざま。

「しゃもじに乗るぐらい硬い糊を好む人、ローラーでさっと伸びる軟らかい糊を好む人、いろいろです。『クリーミーな糊が欲しい』と言われても、お客様と自分の感覚が同じとは限りません。望まれる糊が作れなければ、お客様にとっては不良品と同じです。この仕事を始めるまでは、糊は種類しかないと思っていましたが、違いましたね。さまざまなお客様の要望に応えていくために、今でも日々勉強です」



CONTENTS

- 2 クローズアップ 「待っている人がいる限り作り続けたい」 タニゴ商店 社長 谷後 孝男さん
- 4 城東区運営方針を策定しました
- 8 お知らせ 幼稚園説明・相談会/区役所のアルバイト雇用予定/軽自動車税の納期限/工業統計調査を実施します
- 9 健康 特定健康診査/1日人間ドッグ/予防接種・結核検診・各種がん検診等の日程 肺炎球菌ワクチン/乳幼児健診/麻しん・風しん予防接種
- 12 相談 城東区役所での専門相談/市民法律相談/経営相談/就労相談/行政相談 犯罪被害者等支援のための総合相談/女性のためのキャリア相談
- 14 イベント・講座 区民スポーツ大会/緑のカーテン育て方相談会/ロビーコンサート キッズプラザ大阪のイベント/咲くやこの花館のイベント/能楽教室
- 17 城東区通信 城東ふれあい通信/地域活動協議会/シリーズ子育て支援施設
- 18 おおさか掲示板

