

特産品づくり(こんにやく)

こんにやく三代

「バタ練り」のこんにやくが一番おいしい

名人 小林 文人・長野県飯田市

聞き手 犬飼 和志・愛知県立旭丘高等学校2年

■お店と名人の自己紹介

生年月日は昭和35年の11月29日。年齢は61歳に今なつたところです。こんにやく作りは41年くらいかな。会社名は小林蒟蒻店といます。場所は長野県飯田市の南信濃にあります。私のおじいさんが昭和の初めにこんにやく芋を「練り屋」さんに提供する原料問屋として小林清吉商店を創業しました。こんにやく業界のなかでは「練り屋、練り屋」っていいですが、製造販売業者ですね。父の代で原料問屋から練り屋にだんだん変わりました、昭和55年に私、小林文人が入社しました。



小林ご夫妻 お店の前で

■家を継ぐのは嫌だった

子供のころからお手伝いをしていました。原料問屋だったもんで、農家から仕入れたこんにやく芋がばあーつと広げてあった。うちの隣の農協で子供たちがいつも遊んでたんです。その声が手伝いしていると聞こえてくる。だけど遊ぶのは「仕事終わらなきゃダメだ」って言われてる。仕事が終わったころにはみんな帰ってるんで悲しかった覚えがありますね。実は家を継ぐのは嫌でした。

中学生のときに将来について考える時間があって「何になりたい」って先生がみんなに聞いた。そのときに「まあ俺はほいでも家を継がにゃいかんのかな」って思いましたね。嫌だったんだけど長男だしね。昔は長男が家を継ぐのが自然だった。今思うとね、「うちの仕事でよかったなあ」って思ってます。

■修行時代

高校卒業してから長野市のこんにやく屋さんにお世話になって、昔でいう修行をした。住み込みで1年手伝いをしながら、自分も作りかたを教わる。それと会長と一緒にご飯食べながらいろんな話をしてくれました。「商売ってのはこういうもんだよ」って、商業道徳も学んだなあ。それから家へ帰ってきて。家を出たのはその1年くらいかな。昔は体はえなかったが売るのは簡単だった。個人店が多かったので特売お願いするのも店に行つて店主、親父さんにそこで交渉ができた。

現在は機械化も進み道具も良くなって体は楽です。しかし販路は量販店がほとんどで、バイヤーさんに電話してアポとって、それで商談に行つてね。近くに量販店の事務所があればいいんだけど、松本だとか長野だとか遠いもんでね。行くのに1日つぶさないとけない。難しかったですね。

■こんにやく作り、おもしろいな

初めての商談に名古屋のお店に行つたんですよ。新商品持つてつたんです。失敗だったんですけど「こういうのができました。お願いします」つて言ったのが初めてで。そのころからだんだんやる気も出てきて、自分なりに新しい商品を作つてみたね。

それで、たまたま農協の懇親会でいろんな業者が集まつてるとき、お弁当屋さんをやつてる人と出会つて「お前の話聞いてやる。営業に来い」つてんで「わかりました！」つて言つて。次の日に営業に行つて、使つてもらえるようになった。自分でお得意を開拓して



こんにやく芋 4年目ほどだろうか

満足感もあったね。商売はタイミングもあるし人脈も大事だなんて思いますね。商売つてか、こんにやく作りがおもしろいな、つて思い始めたのが30歳くらいから。

■こんにやく作り

こんにやく作るのはね、まずこんにやく芋を量つて、洗つてすりおろすんです。

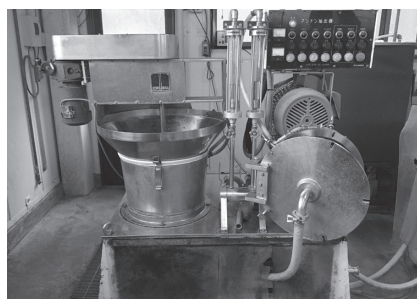
すりおろすのはミキサーで細かく砕いてからもう1回「ラスパー」つていうものがあります。そこで遠心分離機のような機械でさらに細かくすりおろします。それを機械（ふるい）で水洗い、洗浄しながらいらぬものを落とします。シユウ酸とかね。入つてるとこんにやくがさくさくしちゃうんですよ。必要なグルコマンナンだけ取り出して、水と混ぜてホッパーつていう専用のタンクに貯めて1時間ほど置くと粘りが出て「ノリ」ができるんです。



ホッパー



ふるい



ミキサー / ラスパー

■こだわりは水にあり

水は井戸から出た地下水を使っています。井戸水が良いことで40メートルくらいかな、井戸を掘ったら井戸水が出た。昭和から平成になったころかな。この辺の水道水もおいしいんですけど、塩素が入ってる。そうするとこんにやくの凝固剤、水酸化カルシウムの量に差が出てきちゃうんですね。凝固剤が少ない方が臭いもなくてこんにやくもおいしい。なので中性に近い井戸水を使ってやっています。

■勘は身に付けるしかない

ホッパーの温度はあんまり高すぎると凝固剤を入れたときに早く固まっちゃう。そうかといって今度は温度が低すぎると、凝固剤の効きが良くない。だから固まるのに時間かかって、おんなじ80度で煮てもしつかり煮えないとかね。「耳たぶくらいの固さ」とかっていろいろ表現はあるけど、やっぱり自分で回数をこなして「ああこのくらいだな」って勘を身に付けるしかないですよ。自分でやって失敗を何度も経験してだいたい覚えてく。そうだねえ。20年くらいはかかると思うけどね。

■бата練り　手間かけておいしくなる

こんにやくの機械としては一番最初にできた機械だな。40、50年前の機械なんです。凝固剤と練るときにボタンボタン音がするんで бата練り。左右の羽が逆に回転して練るっていう機械ですね。

今、普通のこんにやく屋さんにはこんにやく芋を火力乾燥して粉にしたものと自動練り機を使っていますね。これだと決まった量の粉を水溶きして、決まった量の凝固剤を入れて、練り機のホースから出たものを成型して煮る。簡単ですよ。

бата練りで芋を使って作るとすりおろすっていう工程が1つ余分に手間がかかる。それから練る段階にも凝固剤のアクの効きも変わってきて、勘で止めたり回したりしないといけない。そういう点がちよつとデメリットですかね。それでも自動の練り機で、なおかつ粉だけで作るやつより、芋を混ぜて бата練りで作ったこんにやくが

一番おいしい。味が全然違うんで食べてみればわかると思います。こんにやく芋と бата練りで作ったこんにやくは煮物にしたときに菌ごたえがしっかりある。練るときに

空気が入ると料理に使うときに小さい細かい穴があるもんで、そこに味がよくしみる。そういう理屈でこんにやく屋さんのなかでは「 бата練りで作ったこんにやくが一番おいしいよね」っていう話はよく出ます。だからうちではこだわって手間のかかるおいしいこんにやくを作っています。こんにやく芋を使って作るってのは守りたいし、 бата練りで作ったこんにやくを残していきたいです。

■練ってみないとわからない

芋を使っていると芋によって粘り具合が違うんですよ。こんにやく芋は種類によって粘りが違うし、おんなじ種類でもできた土地によってちよつと違うんですよ。あと掘り取ったおんなじ1キロのこんにやくでも乾燥してる方が、水分が少なくてギュッとしまってる状態だから固いこんにやくになる。そういう点もあるんで、仕込みのときにノリの具合をみて「今日は固いかな、柔いかな」で足す水を減らして、600リッターにしよう



бата練りで練られるこんにやく

と思ったけど580リッターにしてやめるとか、「結構固いでせいじゃあもう20リッターくらい増やそう」とかそんなように手加減しながらやりますね。

■熱は自然に入れる

練り機のすぐ横に丸い筒のような成型機があつて、練り合わせたものを今度はそこへ入れる。それでジャッキで上からぐーっと押すようになって。成型機の下に穴が開いててね。穴からこんにやくを絞り出して、円盤で切つてごはん茶碗くらいの大きさになる。それで80度くらいのお湯にぽとんぽとんを入れる。半分以上煮えると浮いてくるもんで、それをざる



成型機 写真中央左の成型機から落ちたこんにやくを煮ているところ



包装機 中央には包装機の白いバケツト、中にはこんにやくが入っている

ですくつて「バケツト」に1個ずつ入れる。包装機にバケツトついているこんにやくを入れるカップのようなものが15〜16個ついている。バケツトがぐるぐる回つてごさんと袋に入つて、50度くらいのお湯も一緒に入れて袋詰めをする。そうするとだんだんなかまで自然と熱が入つて、まあ自然と煮えておいしいんです。そして検査をして一晩おいて常温に戻ったら出荷つていうふうになります。

■主力商品は…

寒くなつてくると鍋があるんで白滝なんかがよく出ます。夏場は刺身こんにやくを作りますね。本来は四角いこんにやくと白滝がメインなんです。昭和63年に販路を拡大しました。長野県内のサービシアだとか道の駅にお土産用でバタ練りのお団子みたいなこんにやくを卸し始めました。それが結構評判良くてメインみたいな感じになっています。また平成27年よりデリシアつていう県内に60店舗くらいあるスーパのプライベートブランドに選ばれました。「信州育ち」つていう長野県内の原料を、県内で加工製造した商品売ってブランドに弊社がマッチしたんですね。なんで長野県には全域うちの商品が流れています。

■遠山郷とこんにやく

飯田下恵那地域は昔からこんにやく芋の産地だったんです。この遠山地区で栽培が始まったのは資料からいくと江戸時代の中期。お隣の静岡県、遠州から伝えられたつて言われています。県内でも一番あつたかい気候と、傾斜地で水はけが良い地形がこんにやく芋の栽培に適したからですね。温暖な地域で収穫に適したつていうのは、冬に芋が凍っちゃうと死んじゃうから。だから凍らないように秋に収穫して暖かいところで保存して、春先暖かくなつてからまた畑に植えてあげる。その繰り返しで練り屋が加工す

るのに扱いやすい大きさまで3年4年かかります。ほいでね、こんにやくの芋のことを玉って言いますが、この下伊那の芋は「天龍玉」っていいいます。天龍玉は「歩どまり」、こんにやく芋1個からどのくらいこんにやく製品が取れるかっていうのが良くて、結構県外でも評判の良い芋だったんです。

養蚕が盛んだったもんで、みんな桑畑のなかにこんにやく芋

植えてたんですよ。桑の木は2メートルくらい、結構大きくなるもんでね。で、こんにやくは50〜60センチ。こんにやく芋って風に弱かったり葉っぱが当たったりするとそこから病気になる。桑畑のなかに植えるとかちょうど桑の葉で守られる。夏に桑の葉を収穫してそのあと秋にまたこんにやく芋も取れてっていう一石二鳥のようところがあつた。それでみんなこんにやく芋を作って出してくれてた。

■全盛期と比べて1パーセント…

もう30年くらい前からかな。だんだん、だんだん、こんにやく芋を生産する農家さんが減っちゃいまして。この辺の畑っていうのは傾斜地なんで水はけはいいんです。けれども平らな畑だったら入れる耕運機とかで掘り取りができない。植え付けるのも手だし、掘るのも手だしっていうと、体力的に高齢者じゃえらいもんでだんだんやらなくなっちゃった。そこにこんにやく芋の値段も下がっちゃってね。余計作らなくなっちゃったんか



小林さんの作るこんにやく製品
糸こんにやく / 刺身こんにやく / こんにやく

な。だもんで全盛期は何十トンとこんにやく芋が出たと思うんですけど、全盛期から比べればほんと1パーセントって言ってもいいんじゃないかな。今は量があっても40、50キロなんでこの隣の喬木村で栽培してる人と契約して毎年1トンくらいこんにやくをもらってる。

長野県蒟蒻共同組合を昭和35年に作りましてね、そのときは組合員が70社ほどあつた。それが今では16社。会社が減っちゃったんで蒟蒻組合も昨年解散しました。量販店が多くなって結局大量生産できる大きい業者だけが残った。淘汰されてきたんですよ。うちのような練り屋が減ってきちゃった。それでも来年再結成して5人でまた組合を作る予定ですけどね。

■在来種は絶やさない

私は自社でもこんにやく芋を少し植えて在来種、天龍玉を取っておこうとしています。昔からの日本産の芋を在来種っていう品種改良されてない芋がある。ほいで全国の90パーセントくらいのこんにやく芋を作ってる群馬ではほとんど品種改良してるんです。早く大きくなるものとかノリの強いもの、「あかぎおおだま」とか「はるなくろ」とかね。在来種がほとんどなくなつてきちゃってるんですよ。でもまだまだこの遠山地区には在来種がある。在来種が全国的になくなつちゃうと自分が作りたいもできなくなっちゃう。ちよつとでも残ってればまた作れるんでとにかく自分で残しておこうと思いました。



こんにやく畑の様子

■練り屋の心意気

修行先の会長が言った言葉で「問屋を泣かすような店はだめだねえ」って。やっぱり商売信用でもってるし、いじめちゃだめですよ。今安売りの店が多いです。けど商品どんな安くしてけば、製造する方はどっかでカバーしないと利益がないから。そうすると安い原料を仕入れて、つてなると今度は味が落ちちゃう。そういうしわ寄せがあるんで私は良くないと思うんです。だから「もつと安い持って来いよ」っていうスパーもありですけど、そうじゃなくて、やっぱりお客さんに喜ばれるこんにゃく、おいしいねって言ってもらえるこんにゃくを作るのが自分たちの責任かなって思うんです。愛情込めて一生懸命にこんにゃくを作ってる。

同業者にも「自分で言った値段で売れるような、適正価格で売れるようなものを持つてないとだめだよ」って話なんです。安いものはどんな安くすればそりやできますよね。誰でもできる。値下げはね。だけどそうじゃなくて、「これはこの値段でないと売れませんよ。値下げはしません。安売りはしません」って言えるようなものを持つてないとだめだと思います。

■家族で商売できるのが一番

従業員はうち1人しかいないんですよ。ここから飯田市まで交通の便が良くないんで、飯田市に製品をストックしてる営業所があります。それから従業員がお得意さんに配達して回ってくんです。だもんで製造は女房と私と息子の3人で製造してます。昔っからそういうやりかたで家族だけでやってきました。

なかなかいうこと聞いてくれないけど、息子に早く一人前になってもらいたいってのが今の気持ちだね。私も先代から受け継いできたものがありますし、ここはこんにゃく芋の産地だったのつてもありますから。ずつ

とこんにゃく芋を使ったこんにゃく作りを続けていつてほしい。そういうわけで、将来小さくなくてもいいんで、名前は残してこの商売を続けてもらいたい。かみさんは健康で長生きしてくれればいいなあ、私よりね。家族で商売できるつてのは一番良いことじゃないかなあつて思います。

■遠山の未来世代へ

頼まれれば工場見学をやってもらってます。遠山のこんにゃくつて名前です。遠山つてのをなくされても困るしね。子供さんたちもいづれはこの遠山を担ってくれる人たちだから何か貢献しなきゃいけないつて気持ちがあります。「遠山にこういう工場があるんだよ。こんにゃくを長野県内にも、県外にも売ってるんだよ」「こんな田舎でも結構商売できますよ」つてのをわかつてもらえればいいですね。

■私たちへのメッセージ

会社勤めでもいいんだけど、自分で何か商売をするとしたらね、商売つてのは、お客さんを感じさせたその対価としてもらうのがお金なんで、お客さんを感じさせることを目的に商品を作ってもらいたい。よく大きい会社になると前月比何パーセントとか前年比何パーセントとかいつてノルマをかけられる。だけど北風と太陽つてお話、売ろうとすると買つてくれな、買つてもらえるような商品を作れば自然とお客さんが買つてくれる。そういう商売をしてもらいたいですね。

〔取材日…2021年10月25日、12月1日〕

【参考文献・資料】

『日本の食生活全集10 聞き書群馬の食事』

日本の食生活全集群馬編集委員会 社団法人農山漁村文化協会 第1版 199

0年6月25日

『食材図典』秋庭隆 小学館 第1版 1995年3月20日

信州遠山郷秘境の旅 遠山郷のこんにやく

https://iohyamago.com/stay_and_eat/kon/

信州遠山郷秘境の旅 小林蒟蒻店

https://iohyamago.com/stay_and_eat/kobayashi_konnyaku/

一般財団法人日本こんにやく協会 <https://www.konnyaku.or.jp/>

こんにやくドットコム <http://www.konnyaku.com/>

【写真】

小林ご夫妻…名人推薦書より引用

その他…小林文人さん提供

【聞き書きを終えての感想】



聞き書き甲子園へ参加できることがわかったときは本当にうれしかったです。そして私は小林さんに取材できるとわかりました。おでんのこんにやくは大好きですが、その作りかたという未知の世界への興味で、名人にお会いすることが楽しみになりました。

取材初日、緊張と期待に溺れていた私の様子を汲み取ってくれたのか、名人が丁寧に説明してくださったおかげで、たくさんの面白いお話から名人の人生に触れさせていただけました。その話をまとめようと文字にしたら文字数に収まらなくて、名人の言葉から聞き書きを通して伝えたい言葉を私が選ばざるをえませんでした。印象深い多くの話のすべてを書けないことが苦しかったです。でもその過程で何度もインタビューの書き起こしを見るうちにどんどん名人の言葉や話していたときの表情、美味しいこんにやくを作るためにこだわる思いが心に刻まれました。小林さんの聞き書きをさせていただいたこと、名人と作り上げたこの唯一無二の聞き書き作品は私の誇りであり、忘れられない思い出です。



profile

小林 文人

こばやしふみと

昭和35年11月29日・61歳

職業：蒟蒻製造業

【略歴】こんにやく製造を営む家に生まれ3代目。幼いころから家のこんにやく作りを手伝っていた。高校卒業後、長野市のこんにやく店にて住み込みでこんにやく作りを教わる。1年の修行の後に20歳で実家的小林蒟蒻店に入社。今から15年ほど前に先代を継いで社長になる。伝統的なこんにやく作りの製法にこだわっておいしいこんにやくを製造している。現在は4代目も加わり奥さんと3人で伝統的な製法の継承を目指している。