

汗まみれの体力勝負

一瞬にしてカメラのレンズが曇った。タンクをのぞきこんでいる武田喜勝さんの姿が、湯気にまぎれる。あまりの熱気に息苦しくなるほどだ。体感温度は50度以上か。開ききった全身の毛穴から、一気に汗が噴き出した。

7月初旬のとある1日。ソース作りの現場を見せてもらえると聞き、喜び勇んで出向いたことを半ば後悔し始めていた。

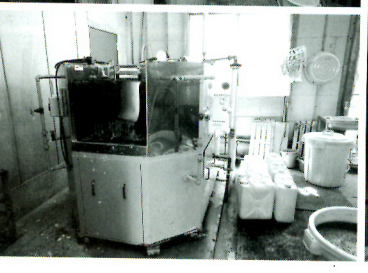
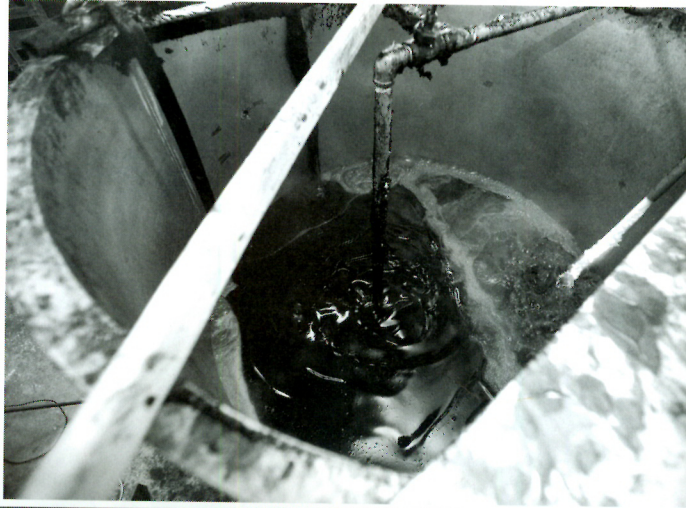
作業は午前8時から始まっている。直径約2メートル、深さ3メートル余のタンクに、灯油炊きボイラーが盛大に熱を送り込む。中身は80キロ強のトマトペーストを中心に玉ねぎ、にんじん、にんにくなどペースになる野菜や果実、酢など。小さな泡がポコポコと現れては消える。武田さんは時折、木べらで攪拌する。帽子を目深に被り、マスクに覆われた顔の表情は読み取れない。

「あつっ！」

タンクから離れるなり、武田さんは裏返った声で叫んだ。

「夏場だと、体重が1日で2キロ減るよ」

地元の小規模メーカーが作る地ソース。少量生産の希少性が注目されてブームを呼ぶが、製造現場の苦労は決して小さなものではない。



クーラーの利いた事務所で息を整え、水分補給すると、再び熱気のただ中へ。タンクから立ち上る白い湯気が、天井付近にもやっついている。タンクの横にしつらえた木の階段を駆け上がる。30キロ入りのてん菜糖やグルタミン酸の袋を軽々と持ち上げた。次々と封を切って、タンクへ投入していく。再び、攪拌。

次に、容器に入れた香辛料やコーンスターチをポンプで吸い上げてタンクの中へ。三たび攪拌。

白い湯気は、生き物のように天井を這い回っている。次第に湯気は水滴へと代わり、ポタリポタリとたれ落ちてきた。それをしおに、武田さんはボイラーのスイッチを切った。時計は正午を回っている。

配合は三子相伝

武田さんの父・喜作さんは、新潟県生まれ。終戦後の混乱期に戦地から引き揚げてきて、港区市岡に居を定める。引き揚げ者仲間のつてを頼って和歌山県の醤油を仕入れ、食品卸を始めたのは1948年（昭和23）のことだ。数年後、ノウハウを持つ人物と出会い、ソース製造に着手する。

ほどなく、大阪市の復興土地画整理事業による盛土工事に伴い、弁天町の現在地へ移転。自宅を兼ねた工場で、食品卸と並行してソース製造を本格化させる。

当時からウスターソースととんかつソースの2種のみ。卸業務で開拓したルートに乗せて、大阪市内や阪神間の業務店や小売店に納品していた。

「ソースといえば、ウスターだった時代です。製造量の9割を占めていました」

コロッケにとんかつ、カレーライスにチャーハン。