

スパイスが効いて風味も強いウスターソースは、料理の味を引き立たせる名脇役として人気を集めていた。

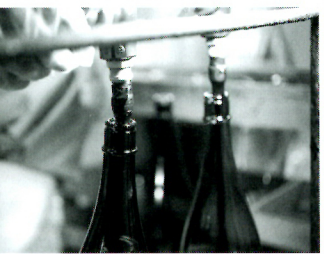
昭和30年代に入つて、大阪の街にお好み焼き店やたこ焼き店が急増。りんご酢が醸し出す酸味と甘みのバランスが良く、まろやかでフルーティな味わいのとんかつソースが注目される。申カツ店やとんかつ店からも注文が舞い込むようになる。気が付けば形勢逆転。今では、とんかつソースが9割を占める。

武田さんは大阪市立市岡商業高校を卒業後、父を手伝い始める。20人ももの職人を使っていた時期もあったが、ソースの配合に限り一子相伝。13のメーカーから成る大阪ソース工業会にも所属せず、独立独行。孤高の味を守る。

喜作さん亡き後、卸業務から撤退し、ソース製造に一本化。業務用がほとんどだったが、4年ほど前にインターネット販売を始めたところ、折からの地ソースブームに乗って、家庭用に取り寄せようと全国から注文が来る。



大阪市港区弁天4-11-19
TEL.06-6571-0758
<http://www.sanko-sauce.com/>
とんかつソース・ウスターソース0.9ℓ 577円・1.8ℓ 997円
*電話、ファックス、インターネットでも取り寄せられるほか、工場でも購入可能。和子さんオリジナルのお好み焼きレシピがもらえる。直接工場へ訪れる際には、電話で確認を。



ラベルも一枚ずつ手張り

炊き上がったばかりのソースは1800リットル。1升瓶1千本分。前日までに武田さん自らパンを駆って納品先から回収し、洗浄した瓶に充填していく作業が始まる。「とんかつソースは冷めると粘度が高くなる。熱いうちでないと、瓶詰めできかないからね」タンクに直結している3つのバルブコックは手動式。バルブを全開にして、ソースを注入していく。バルブを閉じるタイミングが難しい。「冷めると沈殿するので、瓶のフチぎりぎりまで充填するんです」

充填を終えた瓶にキャップを装着すると、ラベルを取り出す。1本ずつ手作業で瓶にラベルを張っていく。昔ながらの液体洗濯のりがご愛敬。

とんかつソースなら月に2、3回、ウスターソースは2カ月に1回、タンクいっぱい仕込む。翌日からは各地への発送・納品業務に追われる。すべて妻の和子さんとごなす。

身体がきしむほどの重労働を支えるのは、長年の得意先であるお好み焼き店や申カツ店からのエール。「三晃ソースがあるから、うちの店はやっていけるんやと言ってくれる。頑張らなあかん」

たった2人きりで作り続ける地ソース。暑さには参ったが、1本の瓶がなんとも愛おしく感じてくるではないか。

工場を辞した後、ソースの匂いが鼻先にまとわりついて消えない。着ていた服はおろか、全身にしみ付いたようだ。それは決して心地の悪いことではなかった。われら大阪人、毛穴の奥までソース味。地ソースの底力、ここに見たり。