

根幹をなすのは伝統的な味、
食文化の大きな変化にも対応したい

夢

追

い

人



(株)志岐蒲鉾本店
代表取締役社長 志岐博通さん



中央本店

大川で職人というところ、すぐに木工関係を思い浮かべる方がほとんどだと思う。しかし、食の文化の面でも優れた職人の伝統を継承している企業がある。(株)志岐蒲鉾本店である。志岐蒲鉾本店の創業は江戸時代で、一六〇年の伝統がある。志岐蒲鉾は、昔から「明治橋の竹輪」と呼ばれ地元で親しまれてきた。お歳暮の時期になると、明治橋の店から客が溢れ、橋の向こう側まで並んだという。今でも暮れには店頭にお客さんの列ができる。今でこそ、機械化が進み量産ができるようになったが、創業から「えそ」や「ぐち」など最高の原料を一

匹一匹包丁でさばってきた手作りの味を守り続けている。昭和二十五年の第三回全国蒲鉾品評会以来、毎年のように入賞し続けてきた。高松宮賞・農林大臣賞・厚生大臣賞など約五十回入賞を果している。先代社長の志岐信次さんは、一九九一年に農水省が執り行った、第一回「食の匠」十六人の一人に選ばれている。絶え間ない品質向上の精神は、現社長志岐博通さんにも受け継がれている。

現在の商品構成は二十数種類。蒲鉾、竹輪、揚げ物がそれぞれ三割で、残りが厚焼きやだて巻きになっているが、新商品開発にも力を入れている。志岐博通さんは、「志岐蒲鉾の根幹をなすのは、伝統的な味です。しかし、若い人を中心にした食文化の大きな変化に、やはり企業として対応する必要があると考えています」という。どんな分野だろうか。「一つには、洋風化です。具体的には、サーモンを使った蒲鉾、エビちぎり、チーズちぎり、ハム平といった商品です。」

伝統を重んじながらも、時



『雪中美人』



数々のかまぼこには、
目新しいものも



『伊勢大輔』

代に対応する商品作りを目指しているわけだ。

ところで、志岐蒲鉾には、非常に華麗な側面がある。何だろうか。

それは、日本唯一の絵画蒲鉾である。日本画と見間違う程精巧に作られた、細工蒲鉾。当会報も、新年号の表紙にここ数年使わせてもらっている。雑誌等でもよく取り上げられるので、「存じの方もいらっしやるのではないだろうか。」

絵画蒲鉾のほとんどは、妖艶な美人画で、淡い色合いとしっとりとした艶が美になまめかしい。よくよく見ると、美人画が背景からわずかに浮き出ている。立体感がある。

昭和三十四年の皇太子のご成婚の際には、絵画蒲鉾「蓬萊山宝船」を献上、感謝状を授与されている。二〇〇三年全国蒲鉾品評会新潟大会細工部門に出品した、絵画蒲鉾「雪中美人」について、大臣賞は、数年前に受賞していた関係で対象外であったが、審査員長講評の中で、審査員全員がほぼ満点を付け、技術大賞を受賞した。こうした絵画蒲鉾はどのよ

うにして作るのだろうか。「表現したい線や文様の型紙を使います。それを板状蒲鉾の表面に当て、上から着色すり身を刷り込んでいきます。そして数百枚の型紙を使って、刷り出しを重ねることによって繊細な絵を描く事ができます。」製品と共に、精巧な技術によって作られる麗しい絵画蒲鉾もこれまで数々の賞を獲得してきた。全国のファンも多いという。従業員の励みにもなっている。

経営面での夢を伺ってみた。志岐さんは「福岡市の中心に出店をし、『福岡のかまぼこ』としてブランド力を強化したいと考えている。今後の一層の飛躍を期待します。」



明治橋店