

地域の食の世界遺産「本場の本物」をめぐる

②



こんにゃく粉は茨城県発祥

「奥久慈凍みこんにゃく」

製造者・株式会社クリタ（大子町）

竹 下 大 学

(一般財団法人食品産業センター)



「本場の本物」マーク

こんにゃく発祥の地はと聞かれ
ば、多くの人が群馬県と答えてしま
う。それもそのはず、原料であるコ
ンニャク芋の収穫量は約93%が群馬
県産。さらに、こんにゃくの製造量
も群馬県が日本一だからである。
現在製造されているこんにゃく



写真1 コンニャク芋



写真2 大子町にある蒟蒻神社



写真3 祀られているのは中島藤右衛門
晩年苗字袴着用が許された

は、そのほとんどが精粉（せいこ）
と呼ばれるこんにゃく粉からつくら

れる。こんにゃく粉は芋をスライス
して乾燥させ、それを製粉したも

の。生の芋をすりおろしてつくる生芋こんにゃくは、せいぜい1割程度なのだ。

こんにゃくが広まったのは江戸時代だが、江戸後期1776年には革新的な製造方法が発明される。それがこんにゃく粉とこんにゃく粉を使ったこんにゃくの製法であった。発明したのは農家の藤右衛門（とうえもん）（1745―1825年）で、18年間にもおよぶ苦心の末に編み出した新技術であったという。

茨城県最北部の奥久慈地方は当時、コンニャク芋ぐらいしか金になる農作物はなかった。そのコンニャク芋にしても、売り歩くには苦労す



写真5 凍みこんにゃく



写真6 凍みこんにゃくの断面



写真7 奥久慈凍みこんにゃく
希望小売価格：1,080円
(税込み)

奥久慈地方は、東側と西側に連なる山々が北から南に流れる久慈川を挟む地形になっている。そのため平地が少ない上に日照時間が短いという、作物栽培に不利な土地柄だ。逆によい点は雪の少なさにある。

こうした冬季の寒暖の日格差と雪が少ない気象条件が、凍みこんにゃくづくりに向いているのだ。

る重さ、さらには腐りやすい性質もあって、大変な重労働であった。藤右衛門の発明によって、農家はこれら2つの悩みから解放され、水戸藩専売品となったこんにゃく粉のおかげで貧しい村は豊かになったのである。

ない。

凍みこんにゃくは、奥久慈地方に江戸時代から伝わる保存食。その作り方は、冬のもっとも寒い時期、藁を敷き詰めた田んぼにこんにゃくを並べ、凍結と解凍を繰り返しながら



写真4 藤右衛門が使っていた特製の石臼（実物）

る。

凍みこんにゃくとは

凍（し）みこんにゃくのぼつと見は、干からびたサンドイッチ用の耳なし食パンだ。プルプルのこんにゃくからつくられるもののだとはとても思え

乾燥して出来上がる。いわば天然のフリーズドライこんにゃくだ。

豆腐と高野豆腐（凍り豆腐）の関係と近いと考えれば、イメージしやすくなるだろう。

いまや幻の食材、凍みこんにゃくの製法は丹波地方から奥久慈に伝わったという説が有力だが、製造者は全国でこの地域の3軒のみにまで減ってしまった。

このうちの1軒株式会社クリタは、家業のこんにゃく粉製造会社を継ぐために証券会社を辞めて戻ったばかりの長男の、何気ないひと言から凍みこんにゃく作りに手を染めることになる。

「私を作ります」

最後の凍みこんにゃくづくり職人

の引退によって絶えなかった製法を、軽い気持ちで引き継ぐと口に出してしまった現社長栗田晋一さんと凍みこんにゃくの、宿命とも思える出会いから今日に至るまでの物語に迫る。

工場の所在地

日本三名瀑といえ、華嚴の滝、那智の滝、袋田の滝の名が挙がることが多い。袋田の滝は、前者2つと比べるとやや格落ちするとみなされてはいるものの、滝が凍り付く水瀑で名高い。クリタの工場は、この袋田の滝と同じ大子町にある。

奥久慈地方は、東側と西側に連なる山々が北から南に流れる久慈川を挟む地形になっている。そのため平地が少ない上に日照時間が短いという、作物栽培に不利な土地柄だ。逆によい点は雪の少なさにある。



写真8 屋外乾燥エリア
1区画に並べる量は4,200枚

屋外乾燥の工程では、朝・昼・晩、3度の水かけが欠かせない。朝は5時から、晩は日没後の作業となる。スポンジ状に乾燥させるためには、その日その日のきめ細やかな水分管理が必要不可欠なのである。

クリタの製粉工場は久慈川西岸の平地にあり、凍みこんにやくもすぐ近くでつくられている。年間生産量は約5万枚（約1・8t）。この量を確保するために、江戸時代から続くば手作業による製造をひと冬に16〜20回繰り返し返す。

自社製造を決断したきっかけ

「凍みこんにやくを自社製造すると



写真9 栗田晋一社長

息子の決断を聞いた社長である父親は、「お前は馬鹿か！」とたったひと言告げただけだったそう。

「父はできっこないってわかっていました。特にコスト的にね。私も自分でやってみてやっと気づきました。銀三郎さんはよくこの値段で卸してくれてきたなって」

ちょうどその頃、クリタはこんにやく粉製造を最新式の全自動設備に更新するタイミングだった。そもそも父が息子を呼び戻したのも、プロジェクトマネージャ

決断した理由ですか？」
やや遠い目をして栗田さんは語り始めた。

「うちでは昔から凍みこんにやくを取り扱ってはいたんだけど、卸だけやっていたの。製造はしないでね。仕入れ先は名人の菊地銀三郎さん。銀三郎さんからある年、今年で製造をやめると聞かされて、儲かる商品でもなかったし、すぐに山形のお得意さんに断りの挨拶をしにいったんです。そうしたら、やめたらうちが困ると言い返されちゃったんです。それで銀三郎さんに、来年からは私がつくりまうと言ってしまった。『じゃあ道具ぜんぶやるからお前やれ』という展開になってね」

凍みこんにやくに対する愛着がそ

うさせたのでしょかと尋ねると、意外な返事が返ってきた。

「いやいや、顧客サービスと営業戦略上の理由からだね。凍みこんにやくの取り引きが続いていれば、こんにやく粉だけ他社に切り替えられることはないだろうと思って。それに自社製造に切り替えれば、もっと利幅を確保できるようになるんじゃないかと感じたんです」

「お前は馬鹿か！」親子で食い違った価値観

息子の決断を聞いた社長である父親は、「お前は馬鹿か！」とたったひと言告げただけだったそう。

「父はできっこないってわかっていました。特にコスト的にね。私も自分でやってみてやっと気づきました。銀三郎さんはよくこの値段で卸してくれてきたなって」

ちょうどその頃、クリタはこんにやく粉製造を最新式の全自動設備に更新するタイミングだった。そもそも父が息子を呼び戻したのも、プロジェクトマネージャ

ーとしての活躍を期待したからこそだ。この業務を遂行するだけでも古参の従業員との軋轢が生じるなど、心身ともに休まらない日々が長く続いた。舞い戻った後継ぎが、その傍らで凍みこんにゃくづくりまで始めたのだ。こういう時の従業員の気持ちは誰にでも想像できよう。

ご自分の発言を後悔したのはいつでしたでしょうか、という問いには、「教わった初日に後悔しましたよ。とっても。あんなこと言うんじゃないかったってね」

屋外でこんにゃくを乾燥させる際には、並べる時も裏返す時も中腰の姿勢が続く。凍てつく空の下、ばかばかしくならない人はまずいないだろう。

感覚とカンの世界での

試行錯誤

銀三郎さんの指導現場はクリタの工場の敷地内になり、車で片道30分の距離を朝晩2往復、師匠の送り迎えが日課に加わった。

師匠の仕事はすべてが感覚とカンの世界だった。長きにわたって積み上げられてきた銀三郎さん独自の感

覚に基づく製法は、何ひとつ文字にされていないばかりか、言葉にすらなっていないことも多々あった。

「原料の配合も目分量でした。その量と重さを毎回測ることから始めて平均を取ってみて。でもどうしてその時その配合比率になったのかわからないと意味がない。すべての工程がこんな感じでしたから。特に数値化できない練り具合を覚えるのは大変でした」

それでも凍みこんにゃく専用のこんにゃくまでは、1シーズンでいたいひとりで行けるようになったそう。

「いちばん難しかったのは天気予報。これだけはそのままカンをつかむ以外どうしようもありませんでした」

屋外で干す際には、最初の2日間で完全に凍らせることが必須条件。そうしないと、腐る、カビが出る、と全量廃棄が待っているためだ。たとえ夜温が低くても雪が降ったら同じ結末になる。

干すタイミングを見極められるかどうか、要するに空を見てこの地域の天気予報ができるかどうか、一

番の肝だった。当時はピンポイント天気予報などという便利なサービスなどない時代。お天気任せの作業も栗田さんを苦しめた。

「適した日が日曜日につつかると最悪。平日なら社員に手助けを頼める作業も、すべて一人でやることになるんだから」

「結局、天気のカンをつかむのには丸3年かかってしまった。

もちろんいまではピンポイント天気予報を参考にしているよ」と、栗田さんはこの時ばかりは勝ち誇ったような表情を見せた。

凍みこんにゃく づくりの奥深さ

実はこんにゃくは、フリーズドライによる製品がない食品のひとつ。最新技術をもってしても、フリーズドライ化したこんにゃくをお湯で戻すとゴムの塊のような物体になってしまうのだ。この事実が、凍みこんにゃく

の凄さを伝えてくれるのではないだろうか。

凍みこんにゃくの一歩のメリットは、一度にこんにゃくをたくさん食べられる点だという。

「豆腐とは違って、こんにゃくを1丁食べる人はまずいない。こんにゃくは食べ飽きしやすいからね。でも凍みこんにゃくであれば簡単。かさ

設定条件

調整強度、粘度調整

粘度調整、練り時間

加熱温度、加熱時間

製造日決定、乾燥気温、
散水頻度、乾燥期間

乾燥期間

原料調整：芋の皮を剥きすり潰す

攪拌：石灰水とよく混ぜ合わせる

成型：木枠に移して煮る
できたこんにゃくをスライスする

屋外乾燥：藁の上に並べて天日干しする
朝昼晩水をかけ脱水する

室内乾燥：陰干しして水気を完全にとる
反りを直して端を裁断する

図1



写真13 藁の上に1枚1枚並べ、約5日間かけて屋外乾燥させる。途中で1度裏表をひっくり返す。



写真10 黒い皮をどこまで丁寧に取り除くかが、商品の白さに影響する

はぐつと減っているし味つけもしやすいし。身体に入るコンニャクマンナンの量は、板こんにゃくの3倍になる」

製造工程

ここで、凍みこんにゃくの卸価格は製造原価とほぼ同じで、こんにゃく粉製造という本業があるから製造

を続けられる、と栗田さんが語る製造工程を見てみよう。
凍みこんにゃくの製造工程は大きく分けて、5段階である(図1)。

これを見てわかるように工程自体はシンプルだ。攪拌と自然乾燥が手強い工程だということも一目で想像がつく。



写真14 日に3回の水やりは天候とこんにゃくの状態を見極めが重要。



写真11 攪拌工程専用の木桶



写真15 仕上げの陰干しには約2日間かける



写真12 凍みこんにゃく専用のこんにゃくふつうのこんにゃくよりも濃いものを薄くスライスし、石灰水に1週間漬ける



写真16 藁の跡がついている方が先に下になっていた面

写真14の水やりは、銀三郎さんはひしゃくで撒いていたのだが、この作業だけはホースで撒くことをすぐに許してくれた。そうだ。
途中で投げ出さなかった理由
利益がでない上に孤独な重労働。途中で投げ出しても許された状況にも

かわからず、後悔したという凍みこんにゃく作りをやり抜いた理由を尋ねてみた。

「ひと言でいえば、もう無理だとは



写真19 甘煮揚げもち風



写真17 煮つけ



写真20 卵とじのお吸い物



写真18 フライは一番人気

言えなくなってしまうたんだよね。凍みこんにゃく作りを始めて2、3年目にNHKの朝のニュースで全国放送されたおかげで、注文がいっぱ

いきた。それだけじゃない。『やっ
と見つけた』『ずっと探していた』
『まだ残っていてうれしい』等々、
喜びの声がたくさん届いたんです。
この時、凍みこんにゃくには世間の
関心をこんにゃくに集めるだけの力
があるなって感じてしまった」

これまでの苦勞を微塵も感じさせ
ない栗田さんの明るさは、ここから
来ているのかもしれない。

技能伝承の進め方

栗田さんがさんざん苦勞して身に
着けた技術は、どのようにして社員
に伝えたのだろうか。

「1シーズン目に数値化できる部分
は私がすべて数字に落としましたか
ら、そういう部分はすぐに引き継げ
ました。感覚が勝負の練りの工程に
は、2シーズン目から私と一緒に身
体で覚えてもらうようにして。天気
予報については社員と意見を言い合
いながら徐々に精度を高めていった
感じです。いまではよほどのことが
ない限り、私が口を出さなくても大
丈夫になりました」

昨今の暖冬について尋ねてみる
と、

「この辺の気候は完全に変わりました。もう銀三郎さんのカンは通用しません。銀三郎さんが生きていたら、きっと『こんな時代になるまで作らなくてよかった』って言うんじゃないかな」

銀三郎さんから免許皆伝を授かった時のことを尋ねてみた。

「『俺は来年から来ないから』のひ
と言でした。いやあ、うれしかった
ですね。自分から尋ねるようなこと
はしないって決めていたので」

本場の本物の認証に 取り組んだ理由

「伝統製法で作った加工食品をどう
やって広く知ってもらおうかと、か、
色々な食品メーカーさんとアイデア
や情報を交換しあう場になるのが一
番です。一番助かったのは、練りに
使う木桶を修理できずに困っていた
時に、会員の八丁味噌屋さんから木
桶メーカーを紹介してもらえた時で
した。こういう情報はネットでいく
ら検索しても見つかりませんから」

今後に向けて必要なのは
こんにゃくへの関心喚起

こんにゃくの消費量が一番多いのは山形県である。こんにゃくの消費量が減り続ける中で栗田さんは、山形県の食文化にいまの状況を打開するヒントがあるのではないかと考えている。

「凍みこんにゃくが欠かせない米沢の冷や汁が、他の地域でも親しまれるようになれば一番いいんですけど。いずれにせよ若い世代にも喜んでもらえるメニュー提案はし続けなければなりません」

奥様が用意してくださっていた手料理で、生まれて初めて凍みこんにゃくを食べて感じたのは、凍みこんにゃくは独特の食感が面白く、アイデア次第でどんな料理にも使えるそうだとということ。

「いま召し上がった量は、板こんにゃく3枚分ですよ」との奥様の声を聞いた時の驚きこそ、凍みこんにゃくの潜在能力を世の中に伝える一番の武器になるだろう。

伝統製法を守りながら 革新製法も

製造コストを下げる道を開発できれば、凍みこんにゃくをもっと世の

中に広められる。

だが伝統製法を守っているだけでは、価格を下げることも製造量を増やすこともできない。凍みこんにゃくの魅力をどれだけ伝えても、一般消費者にとって手を伸ばしにくい1枚約100円という価格のままでは発展性はない。

「コストダウンを目指した製法の改良は、もちろん検討しています。ひょっとしたらいけそうな方法をこれから試してみるところ。はやく伝統製法を守った凍みこんにゃくとの2つのラインアップにしたいですね。

腸内環境への関心も高まっていますし、そうすれば凍みこんにゃくはきっと身近な食材になると思うんです」

栗田さんが凍みこんにゃくを選んだのか、凍みこんにゃくが栗田さんを選んだのかどっちなのでしょう。か、という私の問いかけには、「凍みこんにゃくに選ばれたと感じることもあるけど、それを運がよかったといえるかどうかはまだにわからない」との返事。

栗田さんの答え探しはまだまだ続きそうだ。