

CULTURE

南光の

「偏愛」

コレクション

西の名菓「満月ポン」一筋 松岡製菓 の巻

サクッと軽やかな口当たり、ふわっと広がるしょうゆ味。関西人にはおなじみのまあるいせんべい「満月ポン」は、小麦粉に圧力をかけて焼いた「ポンせん」のロングラン商品です。製造する松岡製菓(大阪市)は、ポンせんを初めて量産化したという老舗。「満月ポン」が大好物という桂南光さんが、ポンせん一筋に徹する小さな工場を訪ね、3代目社長の松岡清徳さん(56)に話を聞きました。【山田夢留、写真・梅田麻衣子】

現在定番のしょうゆ味の他に「濃い味」「黒みつしょうゆ味」「沖縄塩味」を展開。ネット限定販売の規格外品「ぶっしゅん満月ポン」も隠れたヒット商品だ



松岡製菓の松岡清徳社長(中央)と落語家の桂南光さん(左)。右は2代目の松岡力丸会長

下町で手作業の味を

南光 僕ら子どもの頃は、ポンせんって駄菓子屋で焼いて売ってましたよね。大人になって「満月ポン」見つけて、「ポンせんや! 懐かしい!」て。以来ずっと食べてます。

松岡 ありがとうございます。もつと昔は塩せんべいと呼ばれてたようです。うちも最初は直径1センチの昔ながらのポンせんを裸で一斗缶に詰めて、松屋町(大阪の玩具や駄菓子の問屋街)とかに卸してたんですが、スーパーで売りたいという話があって袋詰めする時に商品名をつけることになって。ちょうどその頃、アポロが月へ行っただけですね。

南光 アポロって、あのアポロですか!?

松岡 そうなんです。ニュースで月がよけ取り上げられとったらしいんです。見たらアツアツもあるし、なんか満月みたいやなあ、ということとで、「満月ポン」です。

南光 知らなんだなあ、アポロと関係してたと。このネーミングすごいと思うんですよ。緊張と緩和が入ってる。満月、いわばすきのないスマートなもの、緊張一ですね。そこにポンという、はじける音。ポンって、もうそれだけ

南光 うちは家族みんな好きなんですけど、東京にいる長男が向こうでは売ってないって言うんですよ。

松岡 「ポンせん」というのが関東にないんです。関東でせんべいというところ、草加せんべいに代表される米のせんべい。関西は小麦のせんべいなんです。米のものに比べると軟らかいし、じゃあ菓子かっというしょうゆ味やし、違和感があるみたいですよ。

南光 やっぱ食文化の違いはありますね。

松岡 でも、漫才ブームの頃から関西のものが受け入れられ出して、それからちょっとずつうちも入っていったんです。今はネット販売もしているんで、逆にスーパーのバイヤーさんから問屋さんに問い合わせがあるようです。ちょっとずつですけど輸出もさ



ポンせんを焼く力丸さんの手元。いずれも大阪市住之江区で

81歳 今も現役

「満月ポン」の袋には「(株)松岡製菓」という人名が記されている。一度見たら忘れない名前前の主は、松岡さんの父で、81歳の今も「満月ポン」を焼く松岡力丸会長。

戦後、叔父と駄菓子製造を始めた力丸さんは1958年、ポンせんの製造を開始した。61年には一度に複数枚が焼ける機械を作り、量産化に成功。以来、ポンせん一筋60年。

力丸さんは今も毎朝4

時に出勤し、「満月ポン」を焼く。南光さんが工場を訪れた日も、その姿は焼き器の前にあった。「昔は1枚ずつ、こさえてたんですわ。それが4枚になり、8枚になり……。それでうちら生き残ってるわけやから(笑い)。会話しながらも、その両手は休むことなく動いている。できたての1枚を試食させてもらい、「うまい!」と感激した南光さんが、「満月ポンお好きですか」と尋ねると、「好きというか、まあまあ、始めからずっとやってるから」とほほえんだ。

今月のまいりました

おやつとしてはもちろん、コーヒーと朝食代わりにしたり、ビールのアテにつまんだり……。気付けばいつも「満月ポン」を食べています。オートメーションで気楽に作ってはる

驚き 会長の早業

と勝手に思っていたのですが、その工程にはたくさんの人の手が入っていると知り、ほんとにまいりました。材料の小麦粉も数種類、気温や湿度で混ぜ方を変え、味付けのしょうゆも色々調整されていて、何よりも焼くのが手作業だったのには驚きました。高齢の力丸会長が十数秒で焼けるポンせん8枚を手早く取り上げ、次の粉を入れていく作業の速さに感嘆しました。あれからは正座して食べてます……。ウソですけど。

文・え 桂南光

南光 たまたまですか。松岡 そうなんです。でもお客さんが言われるには、味の濃いのはお父さんが食べて、薄いのはお母さんとかお年寄りが食べると。南光 わかるわー。わざとやと思ってましたわ。

南光 欲がおまへなあ。

松岡 製菓は大阪の下町、住之江区の住宅街にある。何の変哲もない民家に松岡製菓の表札がかかり、裏手が工場。小麦粉に塩水を混ぜた生地を型に入れ、圧力をかけて焼いたら手早く取り出す、という工程は今も手作業で、松岡さんを含む社員が交代で焼き器の前に立ち、手際よく焼いていく。その数1日40万枚。続いて味付け、袋詰めまで、各機械が所狭しと置かれた3階建ての工場では、総勢三十数人の社員が作業に当たる。

南光 「満月ポン」といえば、一袋の中に味がちょっと濃いのと薄いのとあるでしょ。あれがまたいいのよ。

松岡 タレにドブ漬けるのと辛くなっちゃうので噴霧器で吹き付けるんですが、どうしてもむらができるんです。

南光 いやいや、子どもからお年寄りまでみんなに愛される味ですよ。気付いたら一袋べろっと食べてるし、朝昼晩いつ食べてもいいし。

松岡 低カロリー朝食って食べる人もいます。南光 大阪の下町にずっと残って作ってくださってること、うれしいです。今日も事務所と家用に買って帰ります。