



# Column 煎餅のつやと道具のつや

中町 泰子 (COE研究員・RA)

小麦煎餅の製造に使用される鉄の成形道具「カタ」についてうかがうため、京都市伏見の煎餅店を訪ねた。

製菓道具のカタとは、一般的には金属、陶、木材などから成る多様なデザインの菓子成形器を指すが、ここで取りあげるカタとは、煎餅の形を決める鉄製のものである。シンプルな円形の平型煎餅用でも一丁が約1500グラムと重いが、職人はこれを易易と火床の上で操る。カタはアタマとハシに分かれる。開閉する凹凸のついた皿のような先端部分は、煎餅種を流し込む「アタマ」、そこに鉄のように交差して付けられた持ち手は「ハシ」という。

伏見稲荷参道の商店街にある宝玉堂は、昭和9年以前の創業で、店内の火床では毎日父親と長男の二人の職人が交代で煎餅を焼き、その姿は参拝客、通行人からよく見える。

この店の主力商品は伏見稲荷にちなんで名付けた「いなり煎餅」で、いわゆる味噌煎餅なのだが、なにより表面のつやが命だという。煎餅表面の磨いたようなつやは、下準備を施されたカタのつやから生まれる。「カタのつや」とは、アタマの内側に付いた油膜のことであり、この油膜付けの作業は「つやつけ」と呼ばれる。つやつけが成功すると、翌日の焼成時に生地はカタからきれいにはがれて表面に照りが生まれるが、失敗すると剥がれにくく、表面も美しくない。

つやつけ作業を見せていただいた。まず翌日使用する予定のきれいに洗浄したカタを取り出し、火床のバーナーの上にかける。この日はいなり煎餅のうちの一つ、辻占煎餅用のカタを12丁用意した。職人は、火にかけたカタを煎餅を焼くときと変わらない手順でくるくると回転させ、温めていく。しばらくこうしてから、十分に熱くなったことを確かめるため、一丁のカタを下ろしてアタマを開き、まるでカタの声でも聴いているかのように頬をはさんでじっとする。勿論、熱した鉄に頬は触れていない。間近にした鉄と頬の間の熱気を感じ取っているのだ。まだまだ、と感じると火床の上に下ろし、十分だと感じ取ればハケでごま油を塗りだす。開いたアタマの内側に、均一になるように油を塗りつけ、また火にかける。次々に塗り進めるうちに、先にバーナーに返したカタからは油の煙があがり、店内にはごまの香りがぶんと漂いだす。カタンカタンと火床に並べたそれを、右から左の方向に規則正しく流していく。ハケで油を塗りつけ、再び火にかけ固着させ、また油を塗布する作業を繰り返すうち、そこにはテフロン加工に似た油膜が現れる。これがつやである。きれいにつやが付いた二枚の盤面は、磨いた鏡のように滑らかに輝く。

カタを火から下ろす最後のタイミングも重要である。「この時だ」という決定的な瞬間があるのだが、それは「言葉では説明できない」そうである。毎日がカン頼り、と息子さんは言った。仕上げが上手くいった父にどのようにしたのかを尋ねたが、自分でもうまく説明ができないとの答えが返ってきたそうだ。つやの出来不出来は表面を見ただけでは判断できず、実際に焼いてみないとわからない。機械で測れば判るかもしれないが、そんなことはしたことがないと職人はいう。

このような、言葉に変換することさえ難しい、身体で感じるカンやコツは、どのように資料化することができるだろうか。微妙な感覚をつかみ、不確定な要素を感じ取りながらも、まさに「この時だ」という、ある頂点を的確に判断する技術を、客観的な言葉や数値、図像にどのように置き換えられるのだろうか。非文字資料の資料化にも、試行錯誤の修行が待っている。



熱を感じ取る



カタからごま油の煙が上がる



つやが付けたアタマ



辻占煎餅