

& 崎陽軒横浜工場」見学



(令和元年 5 月 24 日 参加者 42 名)

「新横浜ラーメン博物館」でご当地ラーメンの賞味と、試食付き「崎陽軒シウマイ工場見学」という”味”な組み合わせが人気を呼んで、案内と同時に 48 名の定員をオーバーする反響でした。当日の参加は男性 20 名女性 22 名。

まず最初に向かったのはラーメン博物館。レトロの匂いの濃い昭和 30 年代の「夕焼け下町風景」再現スペースの中に、沖縄から九州、北海道などのご当地ラーメン店 6 軒、海外 2 軒が出店。各自好みの味を見つけて楽しみました。食後は短時間ながらラーメン文化に触れました。会場入り口の壁面「ラー

メン本ウォール」には 700 余冊のラーメンマガジンがずらりと掲示され、いつの時代もラーメンは食情報の発信元だった事を感じました。ギャラリーではラーメンの歴史を中心に古文書の展示など、地味ながら貴重な資料に出会いました。



次に向かったのは今日の本命「崎陽軒横浜工場」。新横浜バスターミナル5番口から「仲町台駅」行き市営バスで「港北インター」下車。徒歩5分ほどで到着です。ここではビデオを使って崎陽軒の歴史や「シウマイ」のこだわり秘話などガイドさんの明快な説明があり、基本知識を得ました。ガイド嬢に代わって崎陽軒シウマイのこだわりポイントを挙げると・原材料のこだわり・豚肉、玉葱、干帆立貝柱、グリーンピース、小麦粉(皮)などすべて国産。調味

料は塩、砂糖、胡椒のみ。ご飯は蒸気炊飯。水を使わないので、ベタつかず保ちがいい。・サイズのこだわり・駅弁の基本は下車駅までに食べ切る事。それに見合っテシウマイは一口サイズ。容器・経木(木材を紙のように薄く削ったもの)の折箱は、木の香りと水分の調節が程よい。紐・包装紙を外して紐を解き、ゆっくり蓋を開けるプラ弁では味わえない楽しみ。それぞれ見事なこだわりです。



次いでガラス越しに製造ライン工程を見学。材料の投入から攪拌、成形して蒸し上げ、箱に詰め、送り出すラインです。巧緻な機械とロボットの適所活用、要所に必要な人手の配置など、ただただ感心して眺めていましたが、食を扱う企業の社会的責任、環境や価値観の変化への対応力など、企業力を問われるラインの認識を持ちました。ここでの1日のシウマイ製造数は80万個。縦に並べると富士山を5つ重ねた高さだとか。崎陽軒の創業は1908年。今

年は110年目です。折々にイベントや記念グッズなどの企画がありますが、中でも話題は醤油入れの「ひょうちゃん」。漫画家の横山隆一さんの手により誕生し、その後もイラストレーター原田治さん考案のものなど、様々な表情で陳列ケースに収まっています。60周年還暦記念には金製の幸運「ひょうちゃん」も潜入していて、ネットオークションで高値が付いているとか。



見学の最後はお楽しみの試食です。作りたてのシウマイ3個に味のよくしみた筍煮など。美味しい! いやでもお土産に買いたくなります。最後のべは売店。定番のその日のうちに食する「作りたてシウマイ」や冷蔵庫保存、電子レンジOKの真空パック「長持ちシウマイ」、季節限定シウマイ(この時期はあさりシウマイでした)、月餅や小ぶりの中華まんなど、どれにも手が出そう。皆さんの買い上げもなかなかでした。この日は5月というのに真夏日の暑さ。お疲れ気味の方もいましたが、中身の濃い1日でした。

文章	豊田和子
写真	榎原勝 富山友次
編集	富山友次