

こんぶ飴、変わらぬ製法

浪速製菓

(本巢市)

記者が突撃!!
工場探検隊



北海道産の昆布に水飴などを加えて、ペースト状になるまで煮詰められる
こんぶ飴 = 本巢市温井、浪速製菓

だしをはじめ、日本人の食生活に欠かせない昆布。浪速製菓おなじみの「こんぶ飴」だ。1977年の創業者時代から基本的な作り方で、海外でも日本食ブームで、海外でも日本食ブームとともに認知度が広がっている。懐かしい風味や磯

北海道産にこだわり、独特の色と香り

【工場概要】1977年に大阪府中央区難波で浪速製菓会
食会社として創業。戦時は工場を閉鎖するが、51年に岐阜市
内で製造を再開し、60年にアトこんぶ飴を発売した。現工
場は87年に竣工（じゆんこう）し、現在は本社機能も移転し
た。敷地面積は約4900平方メートル。1日の生産量は約300
キロ。本巢市温井。



岐阜新聞Webに動画

は「昆布製糖は柔らかな炊きど並んでおり、素人目にもわかる。加えて、つまみや風織り具合で色が全く違う工程も楽しめるので通じている」と語る。途中で加えるでんぷんや砂糖も国産にこだわっている。

製造作業は3日間にわたる。地元銘菓の製造工程を見てもうひとつ、こだわりの昆布を水で戻し、さらさらとした表面をきれいにして、ペースト状になるまで煮込む。その後、水飴や砂糖、アト

の味を決め手にも加える。味は、さらさらとした自然な風味になる。昆布は北海道産の天然のもので、アトとして定着している昆布製糖などを使用する。山田誠社長(59)



定めて固めた後で、昆布をまきこんだ出来たの「こんぶ飴

こんぶ飴は、自動工程に入る。特製の機械で棒状に押し出しながら、ベルトコンベヤーの上を進むと、その先にあるのが長い冷却機。数分かけて通過しながら冷やして固め、切断機で一口サイズにカットする。心地よいリズムで切断され、一つ一つがくっつかないように表面にでんぷんがまきざれ

だ。その後、人の目や機械を通した検品、袋詰め工程を経て、出荷される。最盛期には1日の生産量約3トンを誇っていたが、菓

子の種類が豊富となる中、香りを強く感じられる。火を止めると、味がどんどん甘くなる。山田社長は「60年以上の経験があるが、季節によっても変わるが、季節によっても変わる。愛され続けてきた味には自信がある。次代にも語り継いでいかなければ」と使命感を語った。(富樫一平)



緑色の包み紙でおなじみのこんぶ飴。チョコ、レーズン、ハニーレモンなど味も豊富だ

ぎん
経済

上昇の26.8となり、5期連続で不足感が上回った。対象に実施。回収率は85%だった。

と全産業の景況判断指数(BSI)は前回(7/9月)より改善のプラス4.0