あの店の奥は、どうなっているのだろう。大切な方への贈答品として、また焼津散策のお供のつまみとして、まめこが度々立ち寄る老舗の蒲鉾屋『足平』。落ち着いた赴きある店に入り、蒲鉾だけでなくさまざまな揚物が並ぶショーケースの、その奥で…味わいのある逸品が作り出されていると思うと、まめこは是非一度覗いてみたかった。江戸の文久3年（1863年）に創業された老舗の職人の技は、心は…どのようなものなのだろう。

『足平』の主人、松永隆之さんが工場を案内してくれた。入ると、香ばしい…お腹の空く匂いが漂ってきた。一番人気の商品「ごぼう巻き」を作っているところらしい。職人の方々が、手際よく型枠にすり潰した魚肉を入れ込んでいく。

「すべての製品には厳選した『白ぐち』という魚を使っています。無澱粉蒲鉾にはつなぎを使わず、昔ながらの製法で作っているんですよ。揚物を揚げる油は毎日漉して綺麗な状態にしているので、魚の風味が損ないません。」

松永さんが出来立てのごぼう巻きを一つくれた。魚の旨みと、歯ごたえのよいごぼうのクセのある土の香りが、じわっと口の中に広がった。―その他にこだわっていることはなんですか？

「こだわっているというか…良い材料を使い、丁寧な仕事を心掛けていく…ことだけです。いくら良い材料を使っても、工場内が汚れていたり、作り手の気持ちが入っていなかったりしたら、良いものは出来ない。そういうことをきちっとしていくことは大切だと思っています。」

見渡すと、工場内のすべてに手入れが行き届き、清潔そうに光っている。その中で働く職人の方々の顔には慣れた中にも緊張感が漂い、丁寧な仕事が続いていく。それは製品に対する誠実な姿勢があるからなのだろう。

「商品に対する心と姿勢が、そのまま形になってお客さんに届くんだと思います。『厳しさ』…って、言葉ではうまく表せなくても、感じるものではないでしょうか。それは建築にしても、きっと同じんじゃないかな。技やセンス・心を厳しく追求していってこそ、なるほどと思ってもらえるものが出来るんだと思います。」

老舗が老舗たる所以…この厳しさを何代にもわたり貫いてきたから今があるのだと、気がついた。ムムム…すごい…。目立つことをするのではなくて、毎日毎日足元にこそ心を向けていく。これは出来そうでなかなか出来ないことだと思う。まめこも、見習わなくちゃナ…。ごぼう巻を食べる度、今日の事を思い出そうと思った。

1/ すり身にコチュジャン・唐辛子などを入れ、いかを包んで揚げた『いか太郎』。お酒のおつまみにいいですよ。
2/ 型取ったごぼう巻きを油の中へ。あ～早く食べたい!
3/ 新鮮な白ぐちを原料に、つなぎの澱粉を全く使わない昔ながらの製法で作られた『無澱粉蒲鉾』。ぷりっとした歯ごたえ、魚の旨み・香りが美味しい逸品です。
4/ すり身・ヨード卵・山芋・昆布だしを原料に梅の花の形に焼きあがった、お菓子のような『梅焼』。ほんのり甘い!
5/ 手前は一番人気の『ごぼう巻き』。奥はシソの香りがすがすがしい『青しそ天』。
6/ 老舗らしい落ち着きの店内。店のある神武通りは商店街のお付き合いも残っていて、懐かしい気持ちになる。
7/ 足平本店の外観。歴史を感じさせる素敵な佇まいだ。

足平（あしへい）

〈本店〉
住所／〒425－0022
焼津市本町6－7－9
電話番号／054(628)3008
営業時間／9時～18時
定休日／日曜日
駐車場／1台（無料）
Email/ashihei@tnn.ne.jp
HP/http://www.ashihei.com