

# 津島麩

30数年前に姿を消した津島麩が、このほど復活を遂げた。  
立役者となつたのは、津島市内で  
粧を作り続ける「粧屋」店主・加藤義隆さんだ。

どんな思いで、ここまでたどり着いたのか、話をきいた。

## 2000年親しまれてきた 津島麩が消えた

古くから津島神社の門前町として、また、尾張を結ぶ添町として栄えてきた津島は、長き時を越えて受け継がれ、多くの人々に親しまれてきた。しかし、30数年前、最後の製造元が廃業したことにより消えてしまつたのが津島麩である。

津島麩とは、生麩の一種で、寛政年間（1800年頃）に地元の商店により生み出され、尾張徳川家にも献上されたと伝わる。直径約4cmの大津島麩自体に味は付いておらず、中の断面にあるたくさんの気泡が煮汁を吸い込むため、口の中にあふれ出る煮汁と噛んだときに「キュッ、キュッ」と鳴るような食感を楽しむことができる。

「子どもの頃、ひきずり鍋（鶏肉のすき焼き）のときには必ず入ついて、親に頼まれて近所の麩屋さんに買ひに行つたんです」と教えてくれたのは、津島麩復活の立役者である加藤義隆さんだ。加藤さんは津島市本町にある安政2（1855）年

創業の粧屋の7代目店主でありながら、観光協会の仕事も手掛けるほど、津島愛が強い人物。津島市内には「麩」がつく地名があるほど、かつて麩を製造していた店は多く、加藤さんが子どもの頃は鍋料理を中心にして、煮物や酢の物などには津島麩が使われていたという。しかし、いつしかそれらの店はなくなり、30数年前、唯一津島麩を製造していた「みさわ食品」が廃業したことで、本家本元の津島で作られる津島麩は姿を消してしまつた。

## 試行錯誤の末、2年かけて 津島麩が蘇る

2018年の夏頃、加藤さんは自身の店の前で懐かしい顔を目にする。かつてよくお使いに行つていた麩屋を嘗んでいた浅井幸子さんだつた。思わず追いかけた加藤さんは、「津島麩の作り方を教えてほしい」と懇願した。伝統ある食文化の継承に力を注いでいた加藤さんは、消えてしまった名物を復活させ、後世に残したいと常々思つていたからだ。加藤さんの熱い想いを知った浅井さんは、その申し出を快諾。これでやつと津

### 製造工程



## 後世に残していくことが 本来の目的

幻となつていた津島麩を復活させた加藤さんだが、それだけが目的ではなかつた。「後世に残していくこと」こそ、加藤さんの本来の目標だったのだ。

しかし、津島麩は非常に手間がかかる製法のため、加藤さんがどんなに頑張つても1日300個の製造が限界だつた。大量生産できる方法を模索するなかで、協力を申し出たのが社会福祉法人愛燐会「障がい者セ



30数年前に消えた津島麩を復活させた加藤義隆さん

ンター「あいさんハウス」だった。隣接する就労棟（就労継続支援B型）では、総菜製造室、菓子製造室、ドライ惣菜室等を完備し、清潔で行き届いた設備の中で企業等から食品の製造や包装を請け負つてゐる。加藤さんは何度か足を運んで製造法をレクチャーした結果、現在では7000個の津島麩の製造が可能となつてゐる。

また、あいさんハウス敷地内にあるベーカリーカフェでシェフを勤める水間さんは、津島麩を使った料理を数々考案している。ランチメニューでも提供されているので、ぜひ津島麩の味を楽しんでいただきたい。

津島麩の復活から遅れて1年半、今年4月に津島麩を使った「津島しぐれ」が誕生した。これは、細かく刻んだ津島麩を生姜の風味を利かせながら、しようゆ・砂糖・みりんなどで甘辛く煮詰めたもので、かつて津島麩と一緒に販売されていた「深山しぐれ」である。製法も当時のままの再現を目指したが、同じメーカーの調味料の入手が困難だつ

たことや、現代人が好む味付けに人には「懐かしい」「当時の食事の光景が蘇る」という喜びの声が、初めて口にした人には「ぷにぷにした食感がおもしろい」と好評で、加藤さんの店である粧屋をはじめ、市内のヨシヅヤ、マックスバリュ、J.A.愛知まで販売されているが、津島市内の学校給食で使われることも決つた。

「地元の食文化を残すためには、子どもたちに食べてもらのが一番だから」と加藤さん。困難を極めながらここまで頑張れた理由は何なのか? 「昔、近所で津島麩を作つていた浅井さんと出会つたとき、今、復刻させなければ、誰もが、もう津島麩を口にすることはできないのではないか?」と思い、知らず知らずのうちに責任感みたいなものが生まれていったんです。でも、これで終わりではない、今は折り返し地点です。2000年前にできた津島麩は、あと200年は残つてほしい」と加藤さん。この先も多くの人の手によって継承され、愛される食材となることを願いたい。

