

# 人の手で丹精込めて作る

## 「缶蒸し蒟蒻」

世田谷区にある老舗コンニャク屋さん

東急田園都市線駒沢大学駅から徒歩約5分のところにあるのが、主にスーパーや学校、個人商店に卸しているコンニャク屋さんの高水食品(世田谷区野沢、高水一人社長、03・3421・7283)。創業は昭和2年、今年で創業85年になる老舗で、現在の高水社長で3代目となる。創業当時は世田谷区内に30を超えるコンニャク屋があったが、現在は同社を含めわずか3社しかない。

これだけ長い間、同社のコンニャクが愛され続けているのには理由がある。おでん、煮物などのメニューに合った形状での販売や徹底した品質管理もそのひとつだが、最大の理由は「缶蒸し蒟蒻」と呼ばれる独自の製法だ。コンニャク精粉を冷水で練り上げ、ステンレスの型箱に流し、型箱のまま温水の中で一昼夜加熱して固める製法だが、元々卸先のスーパーから



「もつと弾力のあるコンニャクが欲しい」という要望があり、先代の社長が失敗に失敗を重ね苦心の末作り上げたものだ。通常のコンニャクであれば、高温で一気に製造するが、同社のコンニャクは、人の手でわずかな温度や水質などに気を配って製造するため、大量生産はできないが、そのできは普通のコンニャクとは一線を



人気の「缶蒸し蒟蒻」

のコンニャクとは一線を画す。実際に食べれば良く分かるが、普通のコンニャクとは歯ごたえがまるで違う。食べ応えがあり、水つぼさも無く、至高の一品としては非とも食卓に並べたい。1パック380gで250円(税抜)とボリュームに比べ値段も安い。「これからも品質を第一に、人の手にこだわって絶品のコンニャクを製造販売していきたい」と高水社長は話す。

高水食品