

上坂部は日本のスパゲティ生産発祥の地

1928年、日本で初めての機械生産による国産スパゲティ「ボルカノ」は兵庫県尼崎市南塚口町、(現在のピッコロシアター西側)にあった「高橋マカロニ」(高橋胖氏)によって製造されました。この商品名は彼がイタリアでスパゲティに出会い、その時に見たヴェスヴィオ火山からネーミングしました。ちなみにボルカノ(Vulcano)は、イタリアのエオリア諸島ヴルカーノ島にある火山です。当時は「スパゲッチ」と称しました。現在は日本製麻株式会社ボルカノ食品事業部として、生産が受け継がれています。日本製麻は、その社名が表すように黄麻製品・包装資材などのメーカーで、富山を本社とする東証二部上場の会社です。製造を受け継ぐにあたっては、パスタ事業を神戸本部として設立しています。

写真右側にある白い建物が高橋マカロニの工場。周辺にはのどかに田んぼの景色が広がっています。本校卒業生にお話を伺ったところ、収穫が終わった後は、この田んぼでよく遊んだということです。また、工場は昭和35年頃に火事にあって設備は焼失したそうですが、その後再建されました。昭和47年、事業譲渡されボルカノの風味と名前は今に引き継がれています。このスパゲティの特徴は、ふすまを少なくし香ばしさは控え、もちり感を前面に出しているのがウリです。

日本のスパゲティの多くは、ふすまが多くコクがある反面、コシが弱いようです。一方、欧米では、その逆が、殆どです。その点、この「ボルカノ」の麺は、バランスよくまとまっています。

特に赤袋の「スパゲットーニ 2.2mm 500g」は、日本初の極太麺で、ゆで時間15分歯ごたえ十分です。ナポリタンには、この麺が一番という固定ファンも多いようです。「パスタ」というしゃれた名前よりも、「スパゲティ」いやいや「スパゲッチ」という名に相応しいですね。青袋は、ゆで時間8分前後、少し芯が残ったアルデンテで頂きたいです。ゆで過ぎてしまうと、とたんに味が落ちてしまいます。

ボルカノは業務スーパーによく置いてあります。また、「パスタハウス ボルカノ」というパスタハウスも出店していて、ボルカノの味が楽しめます。日本初＝上坂部発の味として、賞味してみるのもいいですね。

転載資料

ウィキペディア「スパゲティ」

参考資料

日本製麻株式会社HP

