

上坂部は日本のスパゲティ生産発祥の地③

「上坂部は日本のスパゲティ生産発祥の地①②」で紹介した「高橋マカロニ」の他にも、マ・マーマカロニ（株）大阪工場（旧日本マカロニ）が、上坂部地区にかつて存在していました。大阪工場のあった位置は、現在園田南小学校（尼崎市 若王寺 1丁目）になっています。昭和30年代～40年代にかけて、上坂部は日本のスパゲティの一大生産地でもあったわけです。工場の東隣には、大阪工場独身寮もありました。こちらは現在駐車場になっています。

昭和30年当時、マ・マーマカロニはイタリアからショートパスタ自動製造機を輸入しマカロニを生産および発売しました。パスタ類の本格的な大量生産が始まった時期です。次に同社は、新たに同じくイタリアから最新鋭のロングパスタ自動製造機を輸入し、スパゲティの量産化を図りました。この機械は連続自動生産が可能で、今までのパスタマシンよりも生産効率が大幅にアップしました。うどんやそば、そうめんなど麺類好きの日本人の趣向からして、ロングパスタが売れるという勝算があったのでしょう。

しかし、発売当初はマカロニもスパゲティもなじみがなく、調理法さえ全く不明の未知食物でした。そこでマ・マーマカロニは、スパゲティの普及をめざして様々な施策を打ち出しました。マ・マー料理研究所を設立して、レシピの開発を行ったり、街頭での実演販売や宣伝バスを走らせたり、東京にパスタレストランを開設しました。家庭料理の洋食化や給食での導入が進んだこともあって、徐々に売り上げは伸びていきました。パスタが外来の特別な食物から、日常の家庭食へと変貌したわけです。

マ・マーマカロニといえば、パッケージにある「マ・マー」が有名です。これは、台所の主役であるママのように、マ・マーマカロニも台所に欠かせない存在になることを願って付けられたものです。「マ・マー」の変遷は、日清製粉のサイトに分かりやすく載っていますが、1970年ごろから、エプロンをかけて右手を差し出す今のスタイルに変更されています。

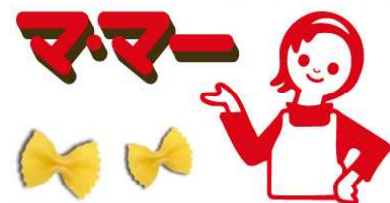
また、今ではデュラムセモリナ粉仕様が当たり前ですが、発売当初は流通量が少なく高価であった上に、弾力ある麺に馴染みがなかったため、ソフトな風味の強力小麦粉を使用していました。昭和40年になって初めてデュラムセモリナ粉を1割配合し、その後比率を徐々に上げて、昭和61年に初めて100%使用を達成しました。

今では、種類も様々にマカロニはグラタン用、サラダ用、ペンネ、早ゆでタイプ、スパゲティも細麺1ミリ～極太2ミリ、平麺、早ゆでタイプなどがあります。

何気なく食べるスパゲティにも、その歴史を紐解けば、先達の苦労や工夫が忍ばれます。

<参考資料> ☆マ・マーマカロニ30年史

☆マ・マーマカロニこの10年の歩み 創立40周年記念



初期と最近の「マ・マー」