

労研饅頭 & マツガク

労研饅頭 博愛の95年

文化

もりみつ二さん(松山)

ほんのり素材な甘さと、もちもちの弾力が特徴の熟しパン「労研饅頭 まんとろ」。松山では1931年から製造販売が始まり、松山の名物として市民や観光客に愛されている。昭和から現在までの労研饅頭の歴史や関わった人々の事績をまとめた「労研饅頭ものがたり」がこのほど刊行された。著者のもりみつ二さん(松山市)は、いざ調べると、全国的なほがりの生き方や考え方に感動した一と語る。

労研饅頭は25年、岡山県倉敷市で労働問題を研究するシンクタンク「倉敷労働科学研究所」が労働者の栄養改善などを目的に考案した。当時は米に代わる主食の代用品で、安価に栄養価の高いものを売りに、許可した製造販売業者に倉敷労研が開

歴史や関係者の事績 一冊に

店頭に、倉敷労研から解母園とともに送られた許可証が飾られている。材料や製法は創業当初からほとんど変わることなく今に受け継がれ、解母園を使った労研饅頭を守り続ける中で唯一の店になった。

よりさんは、2021年から断続的に調査、関連書籍のほか、たけつちに残る「労研饅頭指定者組合」の冊子にあった組合員名簿を手がかりに、全国の図書館に問い合わせた。

① 解母園を使う創業当時の製法が唯一受け継がれている「たけつち」の研饅頭
② 倉敷労働科学研究所から製造販売を認められた許可証が本館には飾られている。発行は1931年10月。これも松山市勝山町2丁目

はいろいろな熱い精神と人間性に魅了されたといふ。倉敷労研を立ち上げた実業家の大原隆三氏は、資本や労働者に還元。倉敷労働所では関係者の歴史を尋ねるわけ。そこには、晩年まで労働者のために尽くした、こうして関係者の半生ほか、成二さんを人となりにとる松山夜学校の人たちの奉仕の精神や、人となりにもベシを割いた。労研饅頭の歴史という本筋からはそれがどうしても伝えたいと構成に加えた。

最盛期には全国に約80軒の製造業者がいたが、社会

【紙面編集】楠田洋司
で厳しい時期は何度もあったが、根強いファンが存在し、今も店に並ぶ。「売れなくなれば店は閉じられる。おいしいまま買ったださるお客さまがいてくれたからこそ続けられる」と竹内社長は話す。

現在は1日千〜二千個を作り、その日のうちに売り切る。保存料や添加物は使わず、賞味期限は1日。素材ながら飽きがこない味で、おりんは「百味の調子が悪くなると労研饅頭の手が伸びる、おなかを受け入れるのは、添加物がなく体に優しいからなんですよ」。

1個170円の労研饅頭には、人々の博愛の精神や優しさが息づく。95年経たわらない「やさしい」名物として、松山のおなかを満たしている。

創風社出版、180〜190円。書店のほか、労研饅頭「たけつち」の店頭でも購入できる。(石川 啓)