

表紙から

ジャンプ競技に 燃やす情熱

今月の表紙の人は、丘珠地区にお住まいの田口信夫さん(七四)。スキージャンプのスターターとして数多くの競技大会に参加し、選手の背中を見送り続けています。

スターターは、選手のスキーの金具、ゼッケン、ウェアのファスナーの点検をした後、競技役員と連絡を取りながら、スタートの指示をします。自分のほおに当たる風の感触や雲の流れ、木の揺れ方などでコンディションを見極め、飛行に最適な状態を判断しているそうです。

田口さん自身もジャンプ競技の選手でした。現役引退後、選手の

旗を振ってスタート合図を出していたころの田口さん(右)。現在では信号による合図に変わっています。



世話役などをしていましたが、「寒さにも強そうだからやってくれないか」と先輩に言われたのがきっかけで始めて以来、スターター歴約四十年。「ずいぶん長くやってるけど、とにかく好きじゃないと続けられない仕事ですね」と田口さん。大会では、ジャンプ台の一番高いところに三時間以上も立ちっ放し。「体が冷え切ってしまい、家に帰って二回はふろに入らないと体が元に戻らないですね」と言うほど、苦勞も多いそうです。

一番の思い出は、一九七二(昭和四十七)年の札幌オリンピック。日本選手が金、銀、銅メダルを独占したときのこと。田口さんは「表彰式をスタート地点から見えていましたが、涙が止まりませんでした。今でも昨日のこのように覚えていますね」と話します。ソルトトレイクシティーオリンピックが開催される今年。田口さんは前回の長野オリンピックのように、日本選手の活躍を期待しています。



「寒いし仕事も大変、後継者がいないのが悩みの種。でも、健康第一で体の続く限り続けていきたいね。今でも年間四十以上の大会でスターターを務める田口さん。ジャンプに対する情熱は変わりません。」

ひがすとりー

第11回

東区工業小史 菓子工業(二)

新たな事業を展開する

古谷辰四郎は、キャンデーの製造に引き続き、新たな事業を展開します。一九一八(大正七)年、小規模ながら養豚を手掛けたのをはじめ、翌年にはうどんを製造し、古谷の自家製めんとして販売しました。一九二二(大正十一)年、ビスケット工場を建設。ビスケットは後に主力商品になりました。

キャラメルを製造する

一九二五(大正十四)年、辰四郎は菓子工場を増築して、いよいよキャラメルの製造を手掛けます。製造したキャラメルは「フルヤのキャラメル」と銘打って売り出しました。辰四郎は、練乳(コンデンスミルク)会社の役員でもあったことから、北海道で生産される牛乳を少しでも菓子類に活用しよう、と、ミルクキャラメルの製造に乗り出したのです。

当時、キャラメルを包装する機械がまだ札幌には無かったため、欧州へ行って購入し、東京の会社

第1工場(上)と第2工場(『故古谷辰四郎尋思録』から)



に見本として手渡して同様のものを作らせたそうです。また、キャラメル箱の印刷も北海道ではできなかったため、東京の印刷会社に注文しました。

競争を経て販路を広げる

発売当初、フルヤのミルクキャラメルの価格は一箱二十四個入りで十銭。うどん一杯が六銭であったことに比べても、キャラメルは高級品だったので。当時、札幌では森永のキャラメルが評判を呼んでおり、猛烈な勢いで売り出されていたので、古谷製菓は厳しい競争を強いられました。しかし、これまで培った信用を生かし、また北海道の新鮮な牛乳を原料に使った新製品として、売り込んだので、幅広く販売することに成功を収めました。後にフルヤと言えばキャラメルと言われるほどのヒット商品になったのです。