

チョコクづくり 職人の星

竹内章浩さん

KOTONONE
Series of Stories
vol.26

編集部=文
text by KOTONONE
山本尚明=写真
photograph by Naoaki Yamamoto

コップ一杯を
見極める繊細さ、
一・五トンを運ぶ
力強さ

繊細な感覚と、
強靱な体。

チョコクづくり職人として
長年働く障害者は、
今でも成長を続けている。

チョコクづくりの「起点」を
一人で担う

「竹内君が担当している『練り』の工程は、チョコクづくりの起点です。彼がいないとはじまらない。とても大切なポジション」と話すのは、日本理化学工業株式会社製造部サブマネージャーの亀田昭人さん。川崎工場のダストレスチョコク製造現場をチーフとして取り仕切っている。

早速、竹内さんの作業を見に行く。ダストレスチョコクの製造現場は、機械が動作する騒音でいつも満たされていて、会話をするにも大きな声が必要だ。

そんな騒音の中、竹内さんはいちばん奥の、ビニールカーテンで囲まれた機械の中にいた。カーテンをそとと開けて中を見ると、大きなすり鉢状の皿の中を、二つの巨大なローラーがぐるぐると回っている。その様子をじつと見つめるマスク姿の男性。竹内さんだ。ある程度の時間が経つと機械を止め、中から青い粘土のような塊を取り出す。これがチョコクの材料になる。大きなバットの中に材料を移し、適切な硬さになるまで手でこねる。仕上がった材料を、次の工程となる「押し出し」を行う作業場まで運ぶ。運び終わったら、次の「練り」に使う原料を取りに行く。原料は、炭酸カルシウムとホタテの貝殻を粉末にしたもの、それぞれの色の顔料、さらにそれらを固めるための糊剤だ。これらと水とを混ぜ合わせ、ローラーで練り上げる。

原料の配合は、色によって少しずつ異なる。「色ごとの基本のレシピはつくって共有しています。でも、その日の気温や湿度によって水分の量などを微妙に調整しないと、同じ仕上がりにはならないんです」と亀田さんは言う。その最後の微調整は、竹内さんが自分の判断で行う。「もちろん、その日の