



技の肖像

枠を使って板を箱状に組み立てる青沼義郎さん



1. 打面の木目が美しいカホン。反対側には円形の穴が開いている 2. 打面の裏側となる部分にスナッピーと呼ばれる金属(写真)やギター用の弦などを取り付ける。打面の先端をたたくとジャラジャラという金属音も一緒に発する 3. 電器商会と音楽スタジオを営んでいる青沼さん。ものづくりと音楽の原点がそこにあると話す

問い合わせ
カホン工房 ARCO(アルコ)
〒986-0824
石巻市立町 1-2-17
TEL 0225-94-7572
http://www.hi-ho.ne.jp/arco/



カホン 〈石巻市〉

スペイン語で「箱」を意味するカホンは、語源の通り箱型をした打楽器である。南米ペルーが発祥とされ、奏者は楽器に跨りながら打面を右左の手で交互にたたいてリズムを刻む。打面の中央をたたけば低音、端をたたけば高音というように、叩く場所によって音の高低を変えることができる。

青沼義郎さん(64)は、世界中から発注の依頼が届く、日本のカホン制作のパイオニアだ。カホンの音質の決め手となるのは、打面に貼り付けるわずか0.2ミリのメートルほどの薄さの突板^{ツキイタ}にあるという。

「そもそも突板は、打面に美しい木目で化粧を施すために貼っています。さまざま木を試しているうちに、種類によって音に違いがあることに気が付きました。その話を青沼さんのカホン制作は、独自の研

究によって培われたものである。

カホンとの出会いは、およそ15年前に石巻で行われたライブだった。プロのミュージシャンが奏でる多彩な音に衝撃を受けた青沼さんは、後に手に入れたカホンをもとに独学で作り続けた。次第に部屋を埋め尽くすようになったカホンをインターネットで販売したところ、「初心者でもプロと変わらない安定した音が出る」とたちまち全国で評判となった。今では大手楽器店と契約し、世界中に届けている。

「カホンづくりには、まだ技術が世界で認められている第一人者がいません。これまでのノウハウをまとめて、世界中で翻訳されるようなマニュアルを残したい」。1万台を超えるカホンを手掛けてきた青沼さんの夢は広がる。

※突板：木材を薄くスライスした板材

特集 業界の勉強

県内の高校生とのコラボにより商品開発

「業界の勉強」では、仕事図鑑で取り上げた業界ならではの知識や資格などについて解説します。今回は、菓子・飲料業界における学生とのコラボ商品開発について取り上げます。



このひとつとして誕生したのが、大手お菓子メーカーのカルビー株式会社とのコラボで開発した「ポテトチップス 大河原の梅味」。宮城県で収穫されたじゃがいもに、地域の梅を使用したパウダーで味付けして、梅の酸味と甘みが口いっぱい広がるポテトチップスです。パッケージには開発に携わった生徒たちの写真も掲載。生徒の思いが込められた一品です。

そのひとつとして誕生したのが、大手お菓子メーカーのカルビー株式会社とのコラボで開発した「ポテトチップス 大河原の梅味」。宮城県で収穫されたじゃがいもに、地域の梅を使用したパウダーで味付けして、梅の酸味と甘みが口いっぱい広がるポテトチップスです。パッケージには開発に携わった生徒たちの写真も掲載。生徒の思いが込められた一品です。

毎年のように新しい商品が開発されている菓子・飲料業界。若い新しい感性が、新しいヒット商品を生み出しています。県内でも、高校生が企業とコラボして商品開発を行っている事例が増え、話題を呼んでいます。

カルビーとコラボして梅味のポテトチップス 大河原商業高校・商業研究グループ

大河原商業高校の商業研究グループは、1998年から「地域の魅力再発見」と

トレボン食品との仙臺サイダーの開発 仙台商業高校・商業情報部

仙台商業高校の商業情報部「あきない屋」は、生徒商業研究発表大会に向けた研究活動などを行っています。

今までにない新しい商品開発を目指し試行錯誤する中で、仙台に「地サイダー」が無いことに



仕事図鑑・用語解説

生産ライン →P.06

同一・同種の製品を大量に製造するために、機械設備や作業員を一連化(ライン化)させ配置した工程です。菓子や飲料水では、ベルトコンベアで流れてくる商品への加工や、ラベル貼りなどの作業が行われます。



調合 →P.14

各種原料を混ぜ合わせ、果汁飲料・炭酸飲料・お茶・コーヒーなどの原液を製造する工程。原材料の調合方法や分量が少し違うだけで味や食感などが大きく変わってしまうため、地道で細かい作業が多く、根気がいる工程です。

蜂屋食品といっしょにふるさとの白菜を使った白菜餃子 明成高校・調理科

着目。仙台・宮城のPRと地域経済の振興を目指し、2009年にトレボン食品(P3-6)とのコラボで「仙臺サイダー」を開発しました。

「いつまでも継続販売できる商品にすることを強く意識した」と話すように、親しみやすいデザインと甘さと炭酸を若干控えめにした味が特長。価格は250円。収益の一部は、「SEND AI光のページェント」の協賛金や、東日本大震災の復興支援金として寄付しています。



明成高校調理科では2006年から地域の伝統的な食文化をテーマとした「食

の学び活動」に取り組んでいます。その活動の一環で、「みんなの白菜物語プロジェクト」を進めています。具体的には、宮城で約百年にわたり育まれた、「松島白菜」や「仙台北菜」の食文化を活用するものです。東日本大震災が発生した2011年からはふるさとの復興を目指す新たな「食の学び活動」に取り組んでいます。このプロジェクトに協力している塩竈市の蜂屋食品と共同で白菜を使用した餃子を開発しました。蜂屋食品の創業と同じ1924年、渡辺採種場で誕生した「松島純二号白菜」を使用した「松島白菜餃子」は、ふるさとの復興を願ったくさんの人々の思いが包まれた餃子です。