

熱狂的なのは全員神戸の人

待ちきれない思いでふたを開ける。ほどよく凍った表面に山折りにした紙製スプーンを差し入れると、シャリッと涼やかな感触。ほどよい甘さ。ああっ、きょう〇〇君休んでるから1個余るやん！ やったー!! じゃんけんするでー。献立になるたび、そんな闘いが教室で繰り広げられてきた神戸の給食のアイドル、通称「とくれん」。正式名称は「プデナーオレンジ80」、献立表には「みかんゼリー」と表記されるが、誰もそんな名前では呼ばない。絶対、「とくれん」。

その名は「徳島県加工農業協同組合連合会」の略称から。同連合会と神戸の食品卸会社が給食向けのデザートとして企画した。神戸市教育委員会によると1975（昭和50）年4月、「フルーツゼリー」の名で初めて提供されたという。同連合会の解散後、約17年前から「浅井缶詰」（徳島県阿南市）が商標と加工設備を引き継ぎ製造を続ける。もはや「とくれん」ではないが味はそのまま。ふたの手書き風のロゴ「とくれん」も不変

あなたも認定

神戸遺産

<1>「とくれん」ゼリー

給食のアイドル 続く人気

だ。市教委によると、近年は年1回しか提供しない年もあったが、2017年度からは給食費を改定したこともあり、従来通り年2、3回はメニューに加わるといふ。

同社の田中明徳社長(47)に聞く。大人になってもあの「シャリツ」を求める人は多いらしい。過去、ヒッチハイクでたどり着き「工場見せてください」と頼み込んだ若者。徳島出張にかこつけて買いに来たビジネスマン（直販はしていない）。「披露宴で出したい」と連絡してきた花嫁。「全員、神戸の人。関西を中心に全国に出しているが熱狂的なのは神戸だけ。よく分かりませんが、ありがたいことです」と笑う。

その熱を裏付けるかのよう、神戸・阪神間でチェーン展開するかつ井専門店「吉兵衛」（中央区）は、今年2月から「とくれん」の販売を始めた。

「サラリーマンが子どものころを思い出し、活力になるデザート」と考えたとき、神戸っ子の社員から異口同音にその名が上がったという。同社管理本部の宮西千春さん(31)もその1人。「なんであんなにうれしかったのか。やっぱり「半シャリ」が良かったんでしょうね」。それだけに解凍状態にはこだわり、最高の状態で提供できるように試行錯誤を重ねたという。評判は上々で、持ち帰り用にまとめ買いする人も。

最後に、くだんの田中社長がトリア（豆知識）を一つ教えてくれた。「『プデナー』っていうのはね、勢いで決まった造語なんですよ」。えっ、てっきりミカンの品種だと思っていました。

「プは『プリンのような』、デは『デザート』、ナーは…なんやったかな」。2度びっくり。そして調べても「ナー」の謎は解けなかった。記者は大阪の出身。どなたかご存じでしたら教えてください。（上杉順子）

神戸っ子が共有するオリジナルの名物や体験って何だろう？ 神戸で育った人には懐かしかったり、移り住んだ人には不思議だった。世間に知られたイメージとは違う、そんな「B面の神戸」を探して紹介します。



かつ井専門店「吉兵衛」はデザートに採用。どんぶりの後口をさっぱりさせてくれる。中央区、吉兵衛本店



表面が程よく凍った「半シャリ」が食べ頃？ 給食のアイドル「とくれん」

◇連載へのご意見や、読者の皆さんが提案する神戸オリジナルの名物やルールを募ります。「〇〇区限定」の名物もお待ちしています。神戸新聞報道部「神戸遺産」係と明記して、ファクス（078・360・5501）か、メール（kobe-ban@kobe-np.co.jp）でお寄せください。