

店舗名：株式会社スピナ  
製品名：くろがね堅パン



鐵のように堅い！？

製鐵マンのために生まれた、名物菓子

信じられないくらい堅いのに、信じられないくらい優しい味がする、唯一無二のお菓子。それが北九州名物の「くろがね堅パン」だ。

「くろがね」とは「鐵（てつ）」を意味する言葉。その名は、「堅パン」が鐵のように堅いだけでなく、「官営八幡製鐵所」（現在の日本製鐵株式会社八幡製鐵所）で生まれたお菓子であることにも由来する。

大正時代、製鐵所が「堅パン」や「羊羹」を開発することになったのは、日夜稼働し続ける工場で働く数十万人の従業員の栄養補給が目的だった。当時の工場内の過酷な温度や労働条件下では十分な栄養補給の必要があり、「なんとか作業中でもうまくカロリー補給できる食べ物を作れないか」というのが、そのきっかけだった。



↑「くろがね堅パン 10 枚入り」（写真手前）

当初は「パンを作ってはどうか」という声も出たが、パンは口の中の水分を奪ってしまい、食べる際に水分を欲してしまう。それでは、作業中に食べることができないし、保存もきかない。そこで、腐敗をおさえ、唾液で水分のコントロールができるように“水分をできるだけ少なくして作ってみてはどうか？”という発想から、1920（大正 9）年に生まれたのが「堅パン」だったというわけだ。

1枚は112カロリーで、水分量はなんと0.28g以下。フィルムパッケージの問題で、賞味期限は1年間とされているが、保存条件を満たせば10年以上保存が可能という。実際に現在製造を担当している「スピナ」には、50年モノの堅パンがあるそうで、関係者によるとまったく腐敗せず、味も一切変わらないそうだ。

（※通常は真似しないように）



↑レトロなパッケージも魅力

また、1926（大正 15）年より製造されている「羊羹」は、昼夜を問わず稼働し続ける工場を支える労働者の疲れを癒し、回復させるために、あえて強い甘味が出る上白糖を使っている。重さは160g、長さは13cm。作業着の胸ポケットにすっぽりと入る大きさで、作業の合間にかじった製鐵マンもいたそうだ。



↑くろがね羊羹は、プレーン、抹茶、小倉、柚子の4種がある

かつては、製鐵所がフジパンに委託して製造していたが、1996（平成 8）年より、西日本鉄道株式会社のグループ拠点企業である「スピナ」が製造を担当。大正時代より変わらない製法と堅さ、甘味にこだわり続け、今では北九州市民

の味として定着し、愛され続けている。



↑スティックタイプのフレーバーはプレーン、ココア、ホウレン草、イチゴの4種

近年は、お客様の声により誕生した食べやすいスティックタイプも好評。また「健康はアゴから」というパッケージにある通り、その堅さが健康に良いと人気を集めるように。現在では、乳幼児のアゴの発育や歯固めを促す効果から、給食に取り入れている幼稚園などもあるそうだ。



↑2017年より仲間入りした「堅パンスティックタイプ」イチゴ味

また、長期保存が可能な栄養食という点から、災害時に備えた保存・常備食としても活躍。阪神・東北・熊本などの大震災時には、被災地に送り大変喜ばれた。2012年には、バケツや腰掛けなどさまざまな用途に使えるスチール缶入りの「保存用 くろがね堅パン」も誕生した。

「くろがね堅パン」「くろがね羊羹」は、スーパーマーケット「にしてつストア スピナ」、日本航空のサクララウンジなどで販売されており、全国の郵便局や楽天市場の通販でも購入が可能だ。



↑ スチール缶入りは賞味期限 5 年。5 枚入り×34 袋(170 枚入り)



↑ 健康と平和を守るご当地ヒーロー「くろがね堅パンマン」も活躍中！



↑ スチール缶に座りくつろぐ、くろがね堅パンマン。堅パンマンがのってもビクともしない頑丈さ！



↑お土産に最適な堅パンと羊羹のセットも販売されている

## DATA

株式会社スピナ

住所：北九州市八幡東区平野 2-11-1

電話：093-671-0344

(取材日：2017年12月26日)