

干物の イメ ジも つ

厳選した素材、
ふっくらジューシーに仕上げる技術、
アレンジ自在のレシピアイデア。
固い、ダサい、古臭い……
そんな干物のイメージを払拭するべく、
干物の新たな魅力を発信している
渡邊水産（島根県出雲市）を訪ねました。

たいたいキッチン
Chouette

渡邊水産



社長夫婦（右）と娘夫婦（左）、仲の良さは負
けず劣らず。キッチンスタジオを兼ねるタイ
タイキッチン・シュエットの前で。タイタイ
は幼児言葉で「お魚」、シュエットはこの会社
の守り神である「フクロウ」を意味する。

楽しみ方も 発信したい

カマスの開きのアヒージョに、燻製エテカレイのブルーベリーソース和え。試食させてもらったメニューは、干物のイメージを覆すものばかり。

「干物って、ダサイとか、高齢の人が食べるイメージがある。固くて塩辛いと言われるけど、うちの干物はふっくらジュシー。もっとキラキラしててもいいと思うんです」

そう話すのは渡邊水産の2代目社長・一さんの娘の響子さん。母の美和子さんと共に、冒頭のような干物を使ったレシピを積極的にSNSなどで発信しています。インスタグラムのアカウントをのぞいてみると、おしゃれにセティングされたテーブルに、スタイリッシュでカラフルな、映える料理の数々。アクアパツアにアヒージョ、オープンサンドなど写真が並びます。

「どうしたら干物を食卓に乗せてもらえるか。作るばかりじゃなく食べ方、楽しみ方を発信していかないといけないと思っています」

以前、30歳前後の若い人から「干物ってなんですか？」と聞かれたことがあり、それが危機感を募らせたと言います。オンラインの料理教室を開いたり、地元のアーマーズマーケットに出店したり。おおいしく楽しく便利、な干物の良さを知ってもらいたい、と裾野を広げるための活動をしています。

「干物は下ごしらえなしですぐ調理できます。下処理が終わっている食材と考えてもらったらいいんです。時短になるし、ストックもできる。忙しい毎日の食事にも使いやすいですよ」

と母・美和子さん。アレンジなし

にそのまま食べても、そのやわらかさと香りの良さに驚かされます。これは、厳選した材料と熟練の技があつてこそ。

山陰沖は いい魚が育つ

渡邊水産の創業者は、社長の父・渡邊朝夫さん。愛媛県の南宇和で海運業をしていましたが、山陰の魚のおいしさに魅了され、出雲で干物屋を創業しました。平成初期まで、干物流通の中心地だった京都市場では、渡邊水産の干物は約1.5倍〜2倍の値段で取引されていたと言います。現在では、2代目社長の一さんと妻の美和子さん、そして娘の岩田響子さんと夫の童平さんの4人を中心に、45名の社員が働いています。初代から受け継ぐこだわりはなんと、言っても素材選び。

「干物は脂がのつていないとダメ。カチカチになります。仕入れの時期と場所にはこだわっています」

山陰沖は、魚の餌となるプランクトンの質が良く、脂のつた魚が育つと言われているのだそう。旬を見極め、鮮度の良いものを信頼できる漁師さんから仕入れています。

童平さんに加工場を案内してもらいました。「生魚を扱っているわりには、匂いがほとんどないでしょう？ 鮮度が良く、掃除が行き届いているからなんですよ」

奥で魚を洗う工程を担当しているのが一社長です。洗い作業一つとっても、魚種や時期、漁の方法、鮮度によって、洗いが変わってくるのだそう。

洗った後は、エラを取って背開きにします。

「お腹の部分が一番おいしいから、

うちは背開きにしています。鮮度が良くないとできないし、機械ではできないんです」(童平さん)

魚を開くときには、包丁の滑り度脂の質を見極めます。脂質によって漬ける塩水の濃度と時間が変わってくるからです。旬の時期の魚は、1日違うだけで身の太り方が変わってくるのだそう。この見極めができるようになるまで10年以上の経験が必要だと一社長は言います。

「次世代に伝えていくためにも、加工のマニュアルを作りたいんだけど、数値化、言語化できるものではない。これがとっても悩みどころです。アミノ酸などのうま味調味料を使えば楽なんです、ごまかせるから」(一社長)

食品として昔はなかったものを加えるのは不自然だ、という考え方から、渡邊水産では着色料や保存料など余計なものは一切使用していません。

海に広がる 温暖化の影響

加工に使用する塩は味をつけるためのものでなく、うま味を引き出すためのもの。使用しているのは室戸沖の海洋深層水由来の塩です。刺すような辛さの塩化ナトリウムと比べてカドがなく、魚の味を引き立ててくれるのだと言います。

「処理して、塩をして、干すだけ。干物はシンプルだからこそ奥深い。父はよく『干物は主役じゃない。ご飯がおいしくなる干物を作ろう』と言っていました。いま世の中にある商品は薄味が主流だけど、塩分上限ギリギリのおいしさを目指しています」(一社長)

大地を守る会との出会いは、若い頃

干物って こんなにあんなに おいしいんだ



1 4 アジを開く作業。いちばんおいしいお腹の部分を残すため、背開き。背開きは鮮度がいいからこそできる技だ。
2 串刺しは風が当たりやすい。天日干しは安定しないので冷風乾燥を採用している。
3 5 脂のノリが特徴的な高級魚・ノドグロ(アカムツ)。山陰沖は全国でも有名な一大産地だ。
6 魚種や漁の方法によって、洗う時間を調整する。





を通じて。干物なのになぜ農業？と思います。海に変わらぬものを流さないでほしい」という思いがあり、参加していたのだと言います。

海は温暖化の影響を真っ先に受ける場所でもあります。獲れていた魚が獲れなくなる。漁場が変わる。そんな状況が各地で起こっています。

「例えば今年はニシンが大量に発生しています。本来は北海道のほうにいます。ニシンは中層にいるので、網が底まで入らず、底にいる魚が獲れなくなってしまうんです。ニシンは漁師さんが持つて帰っても食べる習慣がありません。売れません。」

世代交代を見据えています。原料である魚が、海が、これからどうなっていくのかは、いちばん大きな心配事でもあります。

海の恵みをいつまで享受することができるのか。私たち一人ひとりと無関係の話ではありません。

R E C I P E

カマス開きのアヒージョ(2人前)

材料：カマス開き1尾、ニンニク1片、鷹の爪1本、きのこ・野菜適宜、オリーブオイル100~150cc、塩・コショウ少々

作り方：①カマス開きを冷蔵庫に移して解凍しておく(3~4時間)。3枚におろし、食べやすい大きさに切る。ニンニクは芯を取り除きスライス、鷹の爪は種を取り除き、きのこは細切りに。②小鍋にオリーブオイル、ニンニク、鷹の爪を入れ弱火で油に香りを移す。鍋やスキレットのサイズに合わせて油の量は調節を。③ニンニクが浮いてきたらカマスときのこを入れて弱火で3~4分加熱する。④カマスに火が入ったら、塩・コショウで味を整える。お好みでドライハーブをふりかけても。



脂のりのよいカマスを使用。グリルで焼いて召し上がれ
山陰のかます開き
2733 凍 160g(2枚) 544円(税込588円)

上品な白身と脂のりが絶妙
山陰のかさご開き
2734 凍 150g(1尾) 740円(税込799円)

◎着日含め30日保証
Ⓧ渡邊水産(島根県出雲市)
漁場：山陰沖



7 上からエボダイ、ササガレイ、カマスの干物。「もったいないシリーズ」としてお届けする、サイズが小さかったり傷がついたものだが、味の良さは変わらない。

8 スタッフの皆さん。現在45名の社員が働いている。

9 社長も現場を動き回って、掃除やら何やら、手を動かし続けているのが印象的だった

10 時期と場所にこだわり抜いて旬のものだけを仕入れる。脂ののった魚でないと干物はカチカチになってしまう。

11 加工場内はほとんどの作業が手作業で行われている。

12 カマス開きのアヒージョ。バケットに合わせてどうぞ。

13 焼き姿が美しく身離れもいいのは、適切な水分量で仕上げているから。焼きすぎず、いつもより2~3分早めにグリルから出すといそう。

ソーシャルレポート

昨年の秋、「古着回収」の支援先であるパキスタンを訪問しました。洪水で被災した現地の様子をレポートします。

「古着回収」支援先パキスタンの洪水被災地を訪問して

カラチ市の学校は通常の状態に

2022年8月の豪雨により歴史的な被害を受けたパキスタンは、その国土の3分の1が水没したと伝えられ、世界的なニュースとなりました。大地を守る会はカラチ市のスラムの学校「アルカイル・アカデミー」を、古着回収を通して支援してきましたが、11月にその学校と被災地の現場を訪問しました。カラチ市の学校と生徒が住む地域は

ほぼ水が汚れており、学校は通常の状態に戻っていました。学校の数は職業訓練校なども含めると現在11校舎、4,500名以上の生徒、200名以上の先生が在籍しているとのことでした。授業料はほぼ無料、一部の生徒には無料の給食も出しているため、皆さんからの古着で得た支援金は欠かせない支援となっています。

いまだに水没する農村地域

一方でいまだに水没する地域は多く、その中の一つ、アルカイル・アカデミーが緊急支援を行ってきたカラチ市北方の町ダドゥ近郊を訪問しました。郊外に出ると海のような光景が広がり、高台などに板切れで作った仮設住宅が広がっていました。現在、水深1メートル程度にまで水が汚れたため、農民たちは投網を投げて魚を獲り、

島のように孤立した村々には小舟で移動していました。農家の家はレンガを土で積み上げただけのところが多く、洪水でレンガが崩れているので、その再建が必要とのこと。アルカイル・アカデミーでは、プロの職人と農家が協力して家を再建するプロジェクトを提案し、現在、支援する村を選定しています。



2023冬の古着回収が
始まりました!



▲ 冬の古着回収や活動の詳細はこちら

- 1 畑が水没し堤防が船着場となっていました。孤立した村々へは小舟で行き来をします。農民が投網で魚を捕る様子も見られました。
- 2 本校では試験の真最中でした。コロナも取りまじり集中できている様子です。午前と午後で生徒が入れ替るほど生徒数が増えています。
- 3 職業訓練のクラスも増設されています。こちらはエアコンを修理する技術を習っている様子。
- 4 堤防に家を手作りして住む農家。食糧支援はあるものの目の前の畑が水没して耕作ができません。

イベント

＜オンライン開催＞自分で仕込む味噌の世界を体感しませんか?
プロが伝授! 手作り味噌講座
2023.2.11(土) 14:00～16:00

創業1902年、味噌・醤油作りから始まった、味噌のプロ・ヤマキ(埼玉県神川町)のスタッフを講師にお迎えし、オンラインで開催します。味噌作りの手順や失敗しにくいコツのほか、ヤマキの製造現場のレポートも予定しています。味噌作りが未経験の方もお気軽にご参加ください。



DATA
会場…… YouTubeでのライブ配信
https://www.youtube.com/live/JFQx_-wHF8?feature=share
講師…… ヤマキ・逸見拓哉さん、森田和彦さん
参加費…… 無料
申込…… 不要 ※当日、会場のURLにアクセスしてください。
主催…… 大地を守る会 発酵ラボ

▼ライブ配信はこちら

※後日、アーカイブ配信も行います。
※ライブ配信にて参加の方には最後にプレゼントが当たるチャンスがあります。ぜひご参加ください。

4年ぶりにリアル開催します!
大地を守る会オーガニックフェスタ2023
2023.2.25(土) 10:00～16:00

年に一度、大地を守る会の生産者が全国各地から集まる「大地を守る会オーガニックフェスタ」。生産者とおしゃべりしながらお買い物ができるマルシェや、トーク企画などを準備中です。詳細・最新情報は、大地を守る会のホームページやチラシ(2月13日週配布)、SNSなどをご覧ください。

DATA
会場…… 東京交通会館12階(千代田区)
※JR山手線・京浜東北線「有楽町駅」
京橋口・中央口(銀座側)より徒歩1分
参加費…… 無料
申込…… 不要
※当日、会場に直接お越しください。
主催…… 大地を守る会

※当日17:00(予定)より同会場にて、交流パーティー(当日申込、有料)も開催します。
※新型コロナウイルス感染症の状況により中止になる場合があります。
中止の場合は、お買い物サイトや『ほっとでえた』などでお知らせいたします。



『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。

大地を守る会 検索



●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp



大地を守る会
DAICHI wo MAMORU KAI

発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個人

情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお問い合わせください。