

境港発 俺たちの うまいもの

簡単な方法を望めば、いくらでも楽はできるでしょう。けれども彼らはその方法を探りません。鳥取・境港から自慢の味を届ける3人の生産者が歩むのは、たとえ面倒でも「安心なおいしさ」を貫く道。志をともにする三代目が、互いのもの作りを訪ねます。



小倉水産食品 三代目
小倉 雅司さん (67歳)

1955年、隠岐島から祖父が移り住み創業。「境港一」と皆が絶賛する商品開発力で「1日1レシピ」を考案。社長自らが手料理でランチをふるまう「月イチ社員食堂」も始めています。

日本食品工業 三代目
中西 和夫さん (60歳)

1963年に祖父の代で丸大豆の醤油製造を始めた「みのり醤油」の作り手。7年前に怪我を負って療養していましたが、このたび無事復帰。元気な姿を見せてくれました。

福栄 三代目
岩田 謙二郎さん (63歳)

1962年創業。「吉丸」の名の自社船でカニ、イカを漁獲する網元兼水産加工品の生産者。「鮮度の良いものを鮮度の良いまま届けるのが網元の使命」と、自然の味を送り続けます。



スルメイカが 獲れなくて

ここは鳥取県の西の端、境港市。対岸に島根半島を臨む日本有数の漁港、境港を擁します。台風が残した雲が北に流れる夏の終わり。波が落ち着いた昼ごろ、1隻のイカ釣り船が港へ戻ってきました。福栄の自社船、第八吉丸です。

「荒れる海を避けて、夕べは一晚沖に停泊していました。板子一枚下は地獄。漁師は命がけでイカを獲って

いるんです」と話すのは、福栄の岩田謙二郎さん。この日獲れたのは時化の影響で、スルメイカが約200杯でした。「全盛期は1回の漁で2万杯くらい。本当にイカが獲れなくなった」と岩田さんは嘆きます。小倉水産食品の小倉雅司さんも続けて「昔は水揚げされたスルメイカが市場の先までずらっと並んで100mくらいになったね」と、かつての賑わいを語ります。

スルメイカは夏場に日本周辺を群れになって北上しますが、水温の変化や乱獲によって全国的に漁獲量が

境港の命を 生かし切る

減少しています。境港でも昨年は21tと前年の半分以下、15年前と比べると10分の1以下に落ち込み、イカを生業とする水産業者を苦しめています。福栄では3隻あったイカ釣り船を1隻に削減。小倉水産食品では先代からの名物、イカの塩辛をやむなく終売しました。

やっこの思いで獲ったスルメイカ、福栄では手作業でいいいに捌きまます。3人はまず、「吉丸のいか醤油漬」の製造現場を訪れました。

スルメイカの処理は、解凍から皮むきまでの工程を最短で行わなくてはなりません。皮の色が身に移ってしまうためです。耳と胴を包丁で切り分ける作業から始め、機械を通して皮をむき、そうめん状にします。

「こうやって作るんだ」と日本食品工業の中西和夫さんは興味津々。

「一気に捌く機械もあるけれどロスが出るので使いません。通常捨てられる軟骨も手で外して唐揚げにしたり、少しも無駄にしないからです」と岩田さん。「命がけで獲った」素材への気概が伝わってきます。

次に醤油漬けの作業に移すと「大地いか醤油漬けのたれ」と書かれた箱がありました。

「せっかくの新鮮なイカの味を邪魔したくない」と岩田さんの思いを示すように、足すのはこのタレのみ。日本食品工業が大地を守る会専用で作っているもので、原材料はみのみり醤油、三河みりんなどおなじみの顔ぶれです。タレの生産者、中西さんも実際に見て、「会員の皆さんに喜んでいただくには、ここまでしないとね」と納得の面持ちです。

次に足を運んだのが、小倉水産食

品。見せてくれたのは「あたためるだけ 境港のあじフライ」の工程です。この商品のおかげで、家でフライを作らなくなったという方も多いのではないのでしょうか。三枚おろしから衣づけして揚げるまで、私たちの調理の手間を代わりに担ってくれているようです。しかも……。

「衣を厚くするために増粘剤を混ぜたり、化学調味料で味付けしたりするところもありますが、うちではやらん。境港のアジの味を生かしちやるけんね」と小倉さん。衣には米粉を混ぜて食感良く、くさみを抜くためには酢を使い、知恵を絞って手間を足します。ここでも、自然の味を生かすことが何よりも優先です。

自然の味に ひたすら 手間を足す



1 鳥取・島根両県の間を流れ日本海に注ぐ境水道。左手が境港で右手の山々が島根半島。

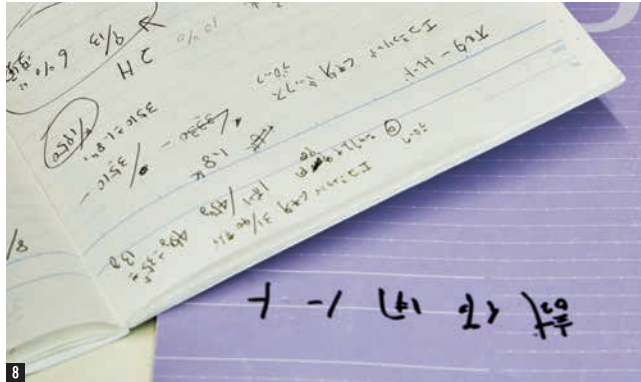
2 鮮度の良いイカはこんな紫がかった黒い色。立派なスルメイカを捌きながら、身のかたさや色で、鮮度も見分けています。

3 「捨てるのは目とくちばし、内臓くらいかな」と岩田さん。胴の内側の「腑」と呼ばれる内臓の汚れも包丁でそぎ落とします。

4 福栄のイカ釣り船、第八吉丸。台風が通り過ぎるのを沖合で一晚待機し、境港に戻ってきました。午後また隠岐島方面へ出航。

5 スルメイカとタレを袋詰め。イカ本体のバランスに合わせて耳と胴の割合は2対8で入れます。2種の食感が楽しめて倍おいしい。





6 揚げたての「あたためるだけ 境港のあじフライ」。国産米粉を加えた衣は食感がカリッとし、中はふっくら。この日は2万切を製造。
7 手作業で粉づけした後、衣がつきにくい皮目を上にして機械に通していきます。家庭と同じバター液、パン粉の順番。
8 「小倉さんの1日1レシピはすごい。一日一善より難しいよ」と岩田さんも絶賛。試用ノートには分量と作り方がびっしり。

すみずみまで 誠実な 醤油屋のカレー

最後に訪ねたのが日本食品工業でのカレー作りです。大地を守る会の調味料を代表する「みのり醤油」の生産者が作るいわば「醤油屋のカレー」。2回の夏を越えて長期熟成される醤油のうまみがきて、皆さんに30年来愛されているルウです。
この日の早朝、7時から作っていたのは赤い箱に入った辛口でした。「カレーはね。火入れができるかどうかなんです」と中西さん。ルウの製法は、日本食品工業が2007年、当時大阪府枚方市にあった大味研から会社ごと譲り受けたもの。ボタン一つの操作で量産がかなう蒸気釜とは異なり、直火釜で作る「面倒なやり方」だと話します。

ルウ作りはまず、小麦粉・植物油・調味料を釜に入れ、攪拌しながら熱します。灼熱の製造所でルウを煮詰める2時間半、職人は釜につききり切り。表面温度を測ってはレバーをひねって火加減を変え、釜を動かします。この火力調整が火入れと呼ばれ、温度を保つ職人技です。

そうした姿を見て、小倉さんが「焦がさんようにせんといけんしね。暑いで中相当大変だね」と言うと、「直火なんですね」と中西さん。しかも、「材料は生に近い方がいい」とりんごピューレやトマトペーストなどの液体系を用いるため、より焦げやすく繊細な作業になります。
「16年で3回あったかな(焦がしたのは)。これができる職人は、うちには2人しかいないんです」と手仕事の厳しさを語ります。

もう一つ、中西さんのところで驚いたのが原材料のこと。何気なく製

造所にある調味料を見ると、大地を守る会で扱っているものばかりです。食品表示ラベルには「食塩」としか記載がないのに「おふくろの塩」を使い、「ウスターソース」は「光食品のウスターソース」といった具合。チキンエキスに至っても「まほろばライプファーム」(秋川牧園)の鶏がらを使うなど、すみずみまで徹底し、見えない部分にも隠しごとはありません。「素性のわからないものは使わない」と、誠意のこもった仕事ぶりを覗かせていただきました。

食の安心が つながる縁

境港が生む「食の安心」は、良質な原料の調達から始まっています。新鮮な魚がなければ魚の惣菜が作れないように、良い大豆なしでは醤油はできず、醤油がなければカレーの味は出せない、すべては原料から見えない糸でつながっています。

60代となり人生の半分を一緒に過ごしてきた三代目たち。今、イカの不漁に喘ぐように、もの作りの大元である原料の調達がままならないこともありました。そんな苦境も志を持つ者同士で伝手を辿り、協力し合

って乗り越えてきたといいます。境港自慢の味は、厳しい自然環境に向き合いリスクも背負う、尊い仕事で成り立っています。そして、それは同じ思いでつながった縁で支えられていました。大切な価値を改めて心に留めておきたいと感じます。

最後に一つ楽しいお知らせを。3人は今、オリジナルカレーの開発を行っています。この日いただいた試作品は地元産の白ねぎを合わせた粗ごしの食感が新鮮で、皆の評判は上々でした。もしかしたら近い将来、お披露目されるかもしれません。



9 スパイスを加えて1時間の攪拌後、「おいしそう」と釜を覗く3人。この後濾して完成です。
10 直火釜でのルウ作り。熱いうちに充填まで持っていけないと、まだらになるため、室温が40℃近くになることもあります。年代物の釜も大味研から譲り受けたもの。
11 日本食品工業のルウに小倉水産食品と福栄のシーフードを使って、開発中のカレー。お皿の中、左上のお団子2つはイカボール。「いるかなあ」「いらんと思うなあ」と目下検討中。

網元ならではの鮮度が際立つ醤油漬
吉丸のいか醤油漬(生食用)

1216 凍
ツインパック 70g×2パック
924円(税込998円)
1217 凍
徳用150g
792円(税込855円)
⑦小麦・大豆
④福栄(鳥取県境港市)



1216

カリッとふっくら。境港のアジをフライに
あたためるだけ
境港のあじフライ

1513 凍
200g 733円(税込792円)
⑦小麦
④小倉水産食品(鳥取県境港市)



直火釜で職人が仕上げた本格カレー
大地を守る会のカレールウ(辛口)

1649
115g×2パック 778円(税込840円)
⑦小麦・大豆
④大味研(鳥取県境港市)



ソーシャルレポート

8月19日(土)～21日(月)に開催した、「第40回 夏の山形村短角牛べこツアー」についてレポートします。

編集後記 ↓ イベントでお会いしたことはあったものの、今回初めて3生産者の生産現場にお伺いしました。イカや大豆など、安心な食は原材料の調達から大変なのだと感じました。それでも真っ直ぐ歩み続ける生産者たち。私も彼らのおいしいものをいただきながら、真っ直ぐ生きていきたいです。(編集部・大麻)

4年ぶりに“べこツアー”を開催！ 山形村短角牛の故郷・岩手県山形町へ

全国でも珍しい自然放牧の山形村短角牛

2019年7月のツアー実施以来、ようやく再び現地を訪ねることができました。今年40回目の節目となる「夏の山形村短角牛べこツアー」。参加者は15家族35名です。山形村短角牛の故郷を実際に訪問し、食の現場とその文化を体験しました。2泊3日の初日は雨が降るエリート牧場。母牛とこの春に生まれた子牛が放たれていました。

父牛はその中に1頭のみ放たれ、新たな命をつなぐ役割を果たします。この短角牛は5月に牧野に放たれ、秋の気温が下がる頃まで草を食べながら健康的に過ごします。この飼いは「夏冬里方式」と呼ばれ、肉牛を放牧するという全国でも珍しい自然に近い飼いです。おいしい赤身肉はここで作られていることを再確認しました。

山形町の魅力は自然と食にあり

ツアー2日目は、洞窟探検、木登り体験、沢を遡上するシャワークライミングを楽しみました。お昼は名物のまめぶ汁や割そばなどをいただき、伝統的な食文化も体験。地元のお祭りに参加し、子どもたちの神輿や山車なども体験しました。夕刻には盆踊りに参加したり花火を見たりと、盛りだくさんの一日でした。最終日は、全国一と

いわれる白樺林を散策し、短角牛が歩いた塩の道に思いを馳せることも。最後に牛飼いの大先輩から大地を守る会と短角牛の出会いの話聞き、40年前から続く産地とのつながりを強く感じました。百聞は一見に如かず、ふだん購入して食べている牛肉を作る人々と実際に会い、語り合うことの大切さを学ぶ3日間となりました。



1 2 6 地元産の炭を使って短角牛のバーベキューを堪能。生産者とゆっくり話ができるのも産地訪問ならではの。
3 小雨が降る中で短角牛と再会。ふすま(小

麦のぬか)を与えて短角牛とも交流しました。
4 5 器具を使った木登り体験は思ったより簡単!? 沢の中を遡上するシャワークライミングは夏の良い思い出となりました。

クイズに参加すると抽選でお菓子セットが当たる!

〇×クイズで学ぶ サステナブルな暮らし方

これ知ってる?
～〇×クイズで学ぶサステナブル!～

サステナブルな暮らしってどんなもの?
なんとなく、目にしたり、聞いたことがあるキーワード、どれくらい知っていますか?
クイズに参加すると、サステナブルなことについて詳しくなれるかも!

クイズは7問。〇か×でお答えください。クイズに参加した方の中から、抽選で50名様にフードロス解決ブランド「Upcycle by Oisix」よりアップサイクルのお菓子セットをプレゼント! 最後の問題まで答えると、応募フォームが出てきます。

▲ <https://www.oisixradaichi.co.jp/sstnck/>
上記URL、または右記の二次元バーコードからどうぞ。

サステナブルな暮らし方を知ることができるから始めましょう



おしらせ 秋の古着回収が始まります



1 学びたいから学校に来る。だから学ぶ姿勢は常に真剣勝負。
2 休み時間には、元気いっぱいの子供たち。

大地を守る会はNPO法人JFSA(千葉県千葉市)と協力し、年3回、古着回収を実施しています。10月から11月にかけて、秋の古着回収を行います。集められた古着は、選別されてからパキスタンまたはタイに送られ、業者に販売された後、その利益がパキスタンのスラムの学校、アルカイル・アカデミーの運営費に充てられます。この学校は、現在6校舎、4,500人を超える生徒が学んでいます。わずかですが大学にまで進学する生徒もおり、少しずつ社会を変える礎となっています。古着回収を通してぜひご支援ください。

▼「古着回収2023秋」の詳細や活動の報告はこちら



『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・お申し込み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室
TEL 050-5306-8513
E-mail ord_social@oisixradaichi.co.jp

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://takuhei.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室へお電話いただきご確認・お申込みください。



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