

富士見堂 3代目
佐々木健雄さん
東京の下町・青砥で、
1950年から続くせんべい屋。
玄米を仕入れ、
精米して作った生地を、
職人が手焼きするせんべいは
「お米の味」がします。

遠忠食品 3代目
宮島一晃さん
佃煮の由来といわれる
佃島にほど近い日本橋蛸殻町で、
1913年に創業した佃煮惣菜屋。
職人が直火釜で炊く佃煮は、
焦がし技をきかせた
ふっくら香ばしい味わいです。

川原製粉所 3代目
川原涉さん
1940年から練馬区で、
麦茶を中心にきな粉や
あられを作り続ける製粉所。
砂釜で職人が絶妙な煎り加減に
仕上げる麦茶は、
麦の香り高さの中に
ほのかな甘みがあります。



東京3生産者 夏の1日

心落ち着く昔ながらの味。
さみしいことに今では、口にする機会が少なくなった気がします。
この夏、伝統製法を受け継ぐ“東京3生産者”が、
日本の昔ながらの食を見つめに出かけました。



昔ながらの味は暑さも疲れも癒します。でも、「そういえば、最近、口にしていないかも……」という方も多いはず。

人の手ずでしか 出せない味がある

静かに離れたつある 日本の昔ながらの食

暑い日に、乾いた体を潤してくれる麦茶。昼下がりのおしゃべりのおとも、せんべい。新米をさらにおいしくさせる佃煮……。

麦茶、せんべい、佃煮は、昔ほどの家庭にもあった、日本の昔ながらの食とも呼ぶべき存在です。しかし、今では、消費量の減少とともに、生産量や生産者の数が少なくなっています。

「一番多く生産していた1965年頃に比べ、今の生産量はその半分くらいです」と話すのは、1940年から東京都練馬区で麦茶を作り続ける川原製粉所の川原渉さん。創業100年を超える東京都中央区の佃煮屋・遠忠食品の宮島一見さんも続きます。「今、佃煮そのものを知らない子どもがいる。それに、東京湾が目の前にあっても、地元の食材を使っていた。江戸前」を作る佃煮屋はほぼいないんだよね。東京都葛飾区で1950年からせんべい屋を営む富士見堂の佐々木健雄さんも、「手焼

きを行うせんべい屋はありますが、国産米を使って自社で生地から作るせんべい屋は、ほとんど見なくなりましたね」と話します。

3人は、目まぐるしく変化する大都会・東京で、伝統製法を代々受け継ぐ生産者。ある夏の日、この「東京3生産者」が、日本の昔ながらの食を見つめ直しにお互いの工場を巡りました。そこで見えてきたものは、ぬくもりのある手仕事と心意気でした。

伝統製法と味を 人の手で受け継ぐ

最初に訪れたのは佃煮の工場。コウナゴの乾干しが選別されています。「手でやるんですね」と驚く川原さんと佐々木さんの視線の先で、割れや網くずなどを取り除くため人の手がせつせつと動いています。

湯気で温度が上がった部屋で宮島さんが見せてくれたのは、佃煮を炊く直火釜。「直火釜だと、釜内部の対流で素材が熱い釜の内側に触れ、醤油の風味が素材によくのります。でも、この直火釜の五徳部分を修理



- 1 一般では短時間で量産できる蒸気釜を使うことが多い中、遠忠食品では創業以来変わらず直火釜を使用しています。
- 2 佃煮が炊けるまで釜のそばを離れない佐藤さん。暑さとのたたかいの合間にこの笑顔。
- 3 できたてのコウナゴの佃煮を目の前に、「ごはんがほしい」とつぶやく3人。



1 麦茶を片手にちょっと休憩。
 2 色が濃い麦は香ばしさの深煎り、薄めは甘みの浅煎り。
 3 川原製粉所の2階の小さな部屋では、袋詰め真っ最中。
 4 注ぐ時も麦が香り立ちます。
 5 佃煮作りの釜の着火部分とほぼ同じ型に興味津々の宮島さん。

「うちの砂釜も同じ状況で、着火部分の製造が終了し、古いものを修理しながら大切に使っています」と話します。佃煮を炊くのは、50年のベテラン職人から引き継いだ若手の佐藤良輝さん。大きなへうでかき混ぜる姿を見て佐々木さんが、「原料も製法も家庭料理と変わらないんですね」と言うと、「釜の底で醤油を少し焦がすことで、香ばしさをプラスします。技と言え、そこかもしれないですね」。

焙煎した麦の香りが漂うのは麦茶の工場。「砂で麦を炒る砂釜焙煎を東京でやっているのは、うちの他にあと1軒だけになってしまいました」と川原さんは30年以上使い続ける釜を見つめます。「こまめに火加減や麦の量を調整し、深煎りと浅煎りが混じった煎りムラをあえて出すことで、香り高さと甘みが両立できます。釜って生き物みたいで、気温や麦の水分量などで煎り加減が変わります。毎日釜と向き合っていると煎り加減が分かってくるんです」。

煎りたての麦茶をぐくぐくと飲んだ宮島さんは、「昔懐かしい麦茶の香り。やっぱり人でないときかないことがあるんだよね」と笑みがこぼれます。

1階に白い壁が印象的な店舗を構えるせんべいの工場。「せんべいは昔ながらの日本の菓子というイメージがありますが、海外産の原料が使われていることもあります。うちでは米はなるべく農薬を使わない国産のもの、他にも国産丸大豆の醤油や大地宅配でもおなじみの成清海苔店の海苔など、原料を厳選しています」。佐々木さんの説明に、東京湾の漁師から原料を直接仕入れている宮島さんも、大地を守る会の生産者の麦を使っている川原さんも大きく

頷きます。

玄米の状態で仕入れたお米は、工場内で一貫して行われる精米・製粉・蒸し・搗き・延し・乾燥・焼きという工程を経て、せんべいになります。1階の奥・2階・3階が工場になっている富士見堂では、3階でもせんべいが次々と焼き上がっています。「うちも2階を原料の置き場や袋詰めする場所として使っています」と言う川原さんに、「東京で長く工場をやっていると、上に広がっていくんですよ」と佐々木さんが笑います。住宅地に囲まれていたり再開発エリアがあったりと、東京では土地を広げることが難しく、また法律により、今となっては改築はできても建て直しの許可が下りないという現状もあるのです。

どっまでも熱い食を食べたい

「今回3つの工場を巡り、共通点を改めて見つけられました。人による手仕事であること、東京特有の限られたスペースでやりくりすること。偶然にもみんな火を使っている、どの工場も本当に暑かったですね。そして皆さんも熱かったです(笑)」(佐々木さん)

「素材を作ってくれる人がいて、それを受け取って食品を作る人がいること。人のつながりがあるって大切だよ」(宮島さん)

「ていねいな手仕事も、人の手では出せない味わいも、人のつながりも、次世代につなげていきたいですね」(川原さん)

この熱い思いと姿勢こそが、日本の昔ながらの食をずっと作りつないでいます。次は私たちが食べつないでいく番。忘れかけていたその味を、日々の食卓でいただきますよう。



1 生地は乾燥しすぎるとヒビが入るので、常に注意が必要です。
 2 1枚1枚焼き色を見ながら手焼きします。
 3 木箱に入れられた焼きたてのせんべい。
 4 どの工場でも火加減の調整方法は同じようで、川原さん、思わずいつもの火加減ポーズ。
 5 手焼きせんべいに挑戦! 「難しい……」



くるみ小女子

2700 蔵
 100g 695円
 (税込751円)



特撰 職人香味焙煎
 むぎ茶パック
 (国産六条大麦使用)

1750 5
 10g×20包
 266円
 (税込287円)



大地を守る会の
 ひとくちせんべい (醤油味)

2085
 2枚×6袋
 259円
 (税込280円)



※同時配布のカタログ『タッチオーネ』とお買いものサイト134号も合わせてご覧ください。

{ イベント }

編集後記 ↓ 伝統製法で作る本当の昔ながらの味は、実は今ではなかなかないもの。それを守り続けている麦茶の川原さん、せんべいの佐々木さん、佃煮の宮島さんは、味や製法だけでなく、生き方までも大切にしています。つながりを感じていられる生き方をしていきたいですね。

本物の香りでリフレッシュ!

自分好みのアロマ ルームスプレー作り

2017.9.26 (火)
10:30~12:30

化学的に合成された安価なアロマオイルも市販されていますが、安全性はどうなのでしょう? 精油・香料・アロマなどの言葉の意味や大地を守る会の基準、植物の恵みである精油の心と体の健康への生かし方などを学び、自分が気に入った精油でルームスプレーを作ります。

DATA
会場……川崎市中原市民館 2階実習室
(川崎市中原区)
※JR南武線「武蔵小杉駅」北改札
(南武線口)東口より徒歩3分
講師……彩生舎・
アロマセラピーアドバイザー山西宏史さん
参加費……300円
定員……20名
申込……9月1日(金)まで
主催……大地を守る会・
港北大地サークル、にんじんの会

彩生舎

1970年代後半、琵琶湖の水質悪化が問題になり、環境保全活動が活発になるなか、生活者にとって安全な「水」の確保のため、日本初の家庭用逆浸透膜浄水装置の輸入・販売で創業。人にも環境にもやさしいスキンケア化粧品の開発から製造販売を手掛けています。オーガニックのエッセンシャルオイル「ハイパープランツ」でもおなじみです。



自分が気に入った香りの“マイルームスプレー”が手軽に作れます。

[女性限定]カラダに優しい生理用品

ナチュラルムーン紙&布ナプキン講座

2017.9.22 (金) 14:00~15:30



布ナプキンのような使い心地の紙ナプキン「Natura Moon (ナチュラルムーン)」を開発した日本グリーンボックスから、開発担当の中山由美さんをお招きし、一般の生理用品との違いや月経との付き合い方をお話しいただきます。さらに、この春登場したナチュラルムーンの布ナプキンにまつわるお話もあります。使ってみたくても、一歩が踏み出せないという方、気になっていたことが聞けるチャンスです。

DATA
会場……川崎市中原市民館 第1会議室
(川崎市中原区)
※JR南武線「武蔵小杉駅」北改札
(南武線口)東口より徒歩3分
講師……日本グリーンボックス・
中山由美さん
参加費……無料
定員……30名
申込……9月1日(金)まで
主催……大地を守る会 生活文化チーム
※女性限定のイベントです。

生理痛、かゆみ・かぶれなど悩みの原因を解消する方法を知り、ゆううつになりがちな日々を楽しく過ごすコツを身につけましょう。



天然コットンを使用したやさしい肌触りで、毎日気持ちよく過ごしましょう。

お知らせ

会員サークル「にんじんの会」メンバー募集

大地を守る会では消費者会員の皆さんがグループを作り、サークル活動としてイベントの企画・運営や定例会を行っています。現在、割烹着の会、港北大地サークル、までい、にんじんの会、エコ研が活動中です。にんじんの会は、自分たちの身近なものへの理解を深めて人に伝えることを目指す新しいグループ。メンバーを募集中ですので、ご関心がある方は右記お問合せ先までご連絡ください。

にんじんの会からひとこと

現在、メンバー3名で月1回程度(平日、不定期、交通費補助あり)、川崎市・横浜市の公共施設で活動中です。他のサークルとイベントを共催しながら、単独での開催に向けて準備に励んでいます。「賢い消費者」を目指しながら楽しく活動したい方、お待ちしております。

代表・小川

「大地を守る会のお葬式」終活セミナーVol.21 相続について

2017.8.30 (水) 10:00~12:00

税制改正により、平成27年からは多くの方が相続税の対象になります。今回は、オリオン税理士法人の水品靖芳さんを講師に迎え、税理士の立場から、具体的な失敗事例や統計を交えた相続についてのお話を伺います。

※申込状況により午前・午後の2回の開催とさせていただきます。

DATA

会場……大地を守る会 六本木事務所
3階会議室(港区六本木)
※東京メトロ日比谷線・
都営大江戸線「六本木駅」
3番出口より徒歩5分
※エレベーターはありません。

講師……オリオン税理士法人・水品靖芳さん
参加費……無料
定員……30名
申込……8月18日(金)まで
主催……大地を守る会 生活文化チーム



地方暮らしという新しい生き方を! 第13回ふるさと回帰フェア2017

2017.9.10 (日) 10:00~16:30

地方暮らしを希望する都市住民と受入れを希望する自治体のマッチングの場として、47都道府県の「ふるさと暮らし相談コーナー」をご用意します。住まいや仕事など、地方暮らしについて気になることを自治体担当者に直接聞いてみませんか?



あなたに役立つ情報がきっとあります。

DATA

会場……東京国際フォーラム ホールE
(展示ホール)、ロビーギャラリー
※JR「有楽町駅」国際フォーラム口より
徒歩1分、東京メトロ有楽町線「有楽町駅」
D5出口より徒歩1分、JR「東京駅」
丸の内南口より徒歩5分

参加費……無料
申込……不要

※当日、直接会場にお越しください。
主催……認定NPO法人ふるさと回帰支援センター
お問合せ……ふるさと回帰フェア2017東京会場事務局
TEL ● 03-6273-4415
URL ● www.furusatokaiki.net/fair/2017/
※事前申込みが必要なプログラムもあります。
上記ホームページをご覧ください。

お申込みはWEBまたは
下記「参加申込み書」から

大地を守る会 イベント

検索



お問合せ

大地を守る会 CSR推進部
TEL ● 043-380-7760
E-mail ● csr@member.daichi.or.jp

8月号 参加申込み書

CSR推進部行

イベント名	会員番号
名前	TEL ()
参加人数	参加者全員の名前(お子さんは年齢・学年も)
備考	

※複数のイベントにお申込みの場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。



大地を守る会
DAICHI no MAMORU KAI

発行 株式会社大地を守る会
千葉県千葉市美浜区中瀬1-3 幕張テクノガーデンD棟21階
TEL 043-380-7760