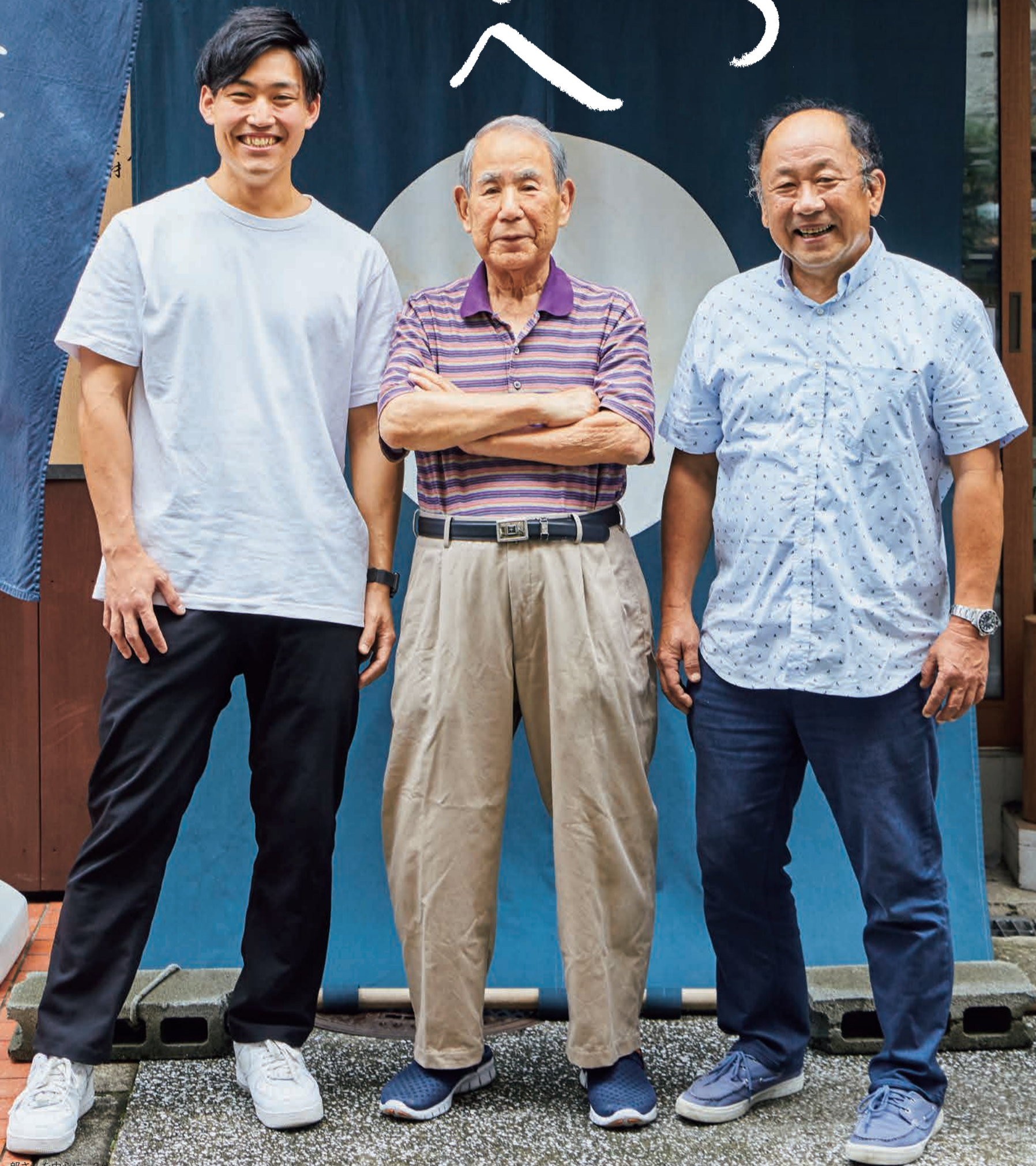


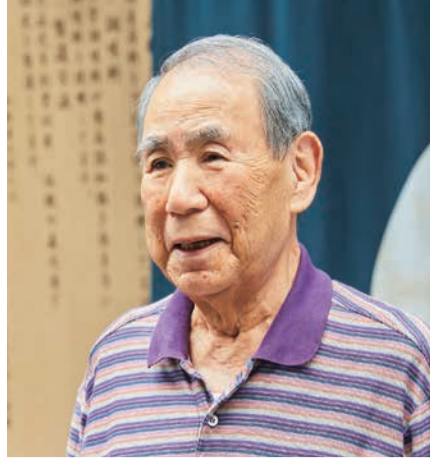
息子から 父へ

オーガニック食品取扱い

100年続く老舗の佃煮・惣菜屋が
守り続けるのは、昔ながらの食のあり方。
東京・日本橋の遠忠食品を訪ねました。



91歳の会長・宮島和一郎さんを中心に、3代
そろい踏み。右が3代目の社長・宮島一男さん、
左が4代目の大地さん。



2代目で会長の和一郎さん。料理の腕前は、みんなのお墨付き。

変わりゆく東京 自給率は1%

佃煮の老舗・遠忠食品(東京都中央区)の創業は1913年。町の惣菜屋さんとして開業しました。現社長の宮島一晃さんは3代目。祖父で初代の宮島忠吉さんが、遠州(現・静岡県)から上京し、「遠忠商店」を開いたのがはじまりです。

戦前は深川区(現・江東区)住吉町に店を構えていましたが、戦後に日本橋に移転。以来、日本橋から東京の食文化を発信してきました。

千葉・浦安からアサリを売りにくる漁師、ボウルを持って買い物にくるお客さんなど、大勢の人で賑わっていた、そんな日本橋の風景をよく覚えていと宮島さんは懐かしそうに笑顔を見せます。

1971年に埼玉県越谷市に工場と従業員社宅を移転しますが、それまでは、職人さんたちが住み込み、1階を工場、2階を住まいとして、製造に当たっていたそうです。

東京のど真ん中で、食に携わってきた遠忠食品ですが、東京は食のあり方が特に大きく変化してきた街でもあります。

「特にこの50年であまりに変わりましたよ。東京の食料自給率、わかりますか？ わずか1%なんです」

日本全体の食料自給率は37%※。中でも消費の街である東京は、一段

職人が付きっきりの 直火炊き製法

遠忠食品を代表する商品の一つ、「江戸前でのりの佃煮」も、東京湾ののりを使った商品です。その名の通り、生のりで作る佃煮。江戸時代からののりの名産地である木更津産の生のりを使用していて、乾のり比べて食感の良さが自慢です。水

と低い数字を記録し続けてきました。2019年に至っては、ついに0%※に。そんな中でも、宮島さんたちは「東京の食」を守り続けようとしています。

分を抜いた状態で冷凍したのりは、のりの風味が抜けないように洗ってゴミを取り、水を切ってから煮込みます。釜の前で2時間、人が付きっきり。手間がかかります。

遠忠食品の佃煮は、創業当初から変わらず、直火炊きという製法で作っています。昔ながらの家庭での作り方と変わりません。

直径90センチの大釜の前に職人が立ち、煮込んでいく作業は重労働。職人として一人前になるまで、5年はかかるそうです。

効率・量重視のために、ボイラーからパイプで熱を届ける蒸気釜を導入する工場が20年ほど前から増えて

いますが、蒸気だと温度が100℃ほどまでしか上がりません。

「直火炊きは火力が強く、油断すると焦げてしまうんですが、焦げる寸前まで煮るのが大事なんです。ふっくらして、醤油の香ばしい香りが際立ちます」

原料によっては、収穫や水揚げの時期によって、硬さなども少しずつ異なります。原料の状態、そしてその日の気温や湿度も考慮しながら煮込んでいくのはまさに職人技。

「スーパーでよく見かけるのりの佃煮とは、のりの含有量も全然違いますよ」と宮島さんは胸を張ります。取材のために、ある実験をしてくだ



日本橋に構える遠忠商店で。自社製品の他に、自然食品・有機野菜なども扱う。

老舗が 人と人をつなぐ



スーパーでよく見かけるのりの佃煮(左)と、遠忠食品の佃煮(右)を比較。のりの含有量の違いがはっきり。



スープはのりの佃煮をお湯で溶いて、少しだしを加えたもの。佃煮のおすすめアレンジ法の一つだ。



大地さんおすすめのお手軽メニュー、昆布佃煮の無限ピーマン。ピーマンが無限に食べられる、やみつき味の。



社長の宮島さんは東京のものづくり応援団「メイドイン東京の会」会長も務める。

原材料表示の 向こう側に

コロナ禍でマスクの供給が不安定だった時期、「足りなくなったのは輸入に頼っているから。食でも同じことが起きる」と宮島さんは思ったそうです。

「今、日本に輸出している国も、自国の食べ物が多くなったら輸出しにくくなります。供給が止まってしまう可能性はある。だからこそ、一次産業と手を組んで作っていかないとけない」

国産原料はすでに、たくさん量を



- 1 撮影時はくるみ小女子の製造。コウナゴの選別はすべて手作業。
- 2 創業当初から受け継ぐ直火炊き製法。直火釜の五徳部分を修理できる職人がもういないので、自分たちで手入れをしながら大切に使い続けている。
- 3 職人は佃煮ができあがるまで釜のそばを離れない。暑さとのたたかいでもある。
- 4 できたての小女子の佃煮。思わずごはんがほしくなる。
- 5 全国の産地を飛び回っている宮島さん。

「買ってから安く買える、という時代ではなく、量を確保するために割高に支払う時代になってきていると言います。原料は電話一本で買えるものじゃない。国産原料を仕入れるのはこれから難しくなると思います。そのうち、作り手が買い手を選ぶ時代がくる」と宮島さんは言います。だからこそ生産者となりがち、そして消費者ともつながることを大事にしています。もちろん、輸入に頼った大量生産のものと同じような安さにはできません。価格が異なる理由を消費者がわかるように伝えていくことも売側の使命。

「生産者の思いや産地の状況など、原材料名の表示の向こう側にあるものを、消費者に伝えたいと思っています。最近では、よりわかりやすく伝えるために、生産者の元を訪ねて動画の制作も始めました。価値を理解してくれるお客さんも増えていっています」

そんな宮島さんの背中を見てきた息子の大地さんが、今では4代目として修行中です。大学では建築学を学び、一度は住宅営業などの仕事に就きましたが、ある日突然、会社を継ぐと宣言。宮島さんは「継いでほしいとは一度も言ったことはなかったけれど、嬉しかったね」と振り返ります。幼い頃から、仕事を手伝ったり、漁師さんのところに一緒に連れて行ってもらっていたと言う大地さん。「父は常日頃から一次産業を大事にしたいと話していました。生産者の方々とパイプの太さは、僕も見習って受け継いでいきたいです」(大地さん)

大地さんは工場の管理を主に担当していますが、若いパワーが入ったことで、現場はさらに活気にあふれているのだとか。「職人さんと息を合わせるのが大変。『そんなのやつてられねえ』と言われたこともありましたが、時にはぶつかりながらもがむしやりにやっています。気持ちも通じて、現場から新商品の提案などが出てきた時は嬉しかったですね」(大地さん)

米の消費が減るに連れて、一般的には佃煮も食卓にのる機会が減っていますが、大地さんは若いアイデアを武器に、佃煮の新しい側面を見つけて生かしているように見えます。「佃煮は、例えば、ごはんのせるだけではない、こんな新しい食べ方もあります。『佃煮はしっかり味付けしてあるの』(大地さん)

「佃煮は日本の『伝統的な食』ですが、時代は回っています。『新しさ』も取り入れながら、うまく循環させていけるといい」(宮島さん)

生産者、流通者、消費者の「三方よし」の世界。みんながつながる輪が広がっているのは、その中心で宮島さんたちが、揺らぐことなくしっかり根を張っているからなのかもしれません。

広島音戸ちりめんを佃煮に仕上げ、さくさく食感のくるみと合わせました
しらすくるみ
2732 佃煮
100g 760円(税込821円)
⑦小麦・大豆



東京湾・木更津産の生のりを使用、生のりの風味と食感を生かした一品
江戸前での生のり佃煮
2733 佃煮
85g 448円(税込484円)
⑦小麦・大豆



国産大豆や長崎県産芽ヒジキなどをふっくらと炊き上げました
ひじき五目煮
2734 佃煮
100g 460円(税込497円)
⑦小麦・大豆



⑤遠忠食品(東京都中央区)
※同時配布の「カタログ大地を守る」とお買い物サイト147号も合わせてご覧ください。



食がどのように作られているのかをもっと伝えようと、宮島さんは動画制作も開始。生産者を訪れて撮影・インタビュー。

工場の管理を担当する、4代目の大地さん。若いパワーで佃煮の新しい側面を発見。



コーヒー産地・東ティモールの豪雨被災地を支援「DAFDAF基金」

木を植えて、土砂崩れを防ぐ

2021年4月上旬に起こった豪雨の影響で、東ティモールの首都ディリで大規模な洪水が発生し、市内の広範囲が浸水による被害を受けました。大地を守る会では、4月20日に緊急支援としてDAFDAF基金より99,624円を寄付し、その支援金は、現地のNGOパーマティルを通して被災者支援のための食糧購入に充てられました。その後、4月下旬から6月末まで皆

んに長期支援金を募らせていただきましたところ、215,500円のご支援をいただきました。皆さんの温かい志に改めて感謝いたします。この長期支援金は10月上旬にパーマティルに送られ、首都ディリ近郊で行っている、今後の土砂崩れ防止策としての植林活動に充てられました。植林は被災した方々に仕事として請け負っていただいています。

コロナ禍の東ティモールと植林活動

東ティモールでもコロナウイルスの変異株が蔓延しており、8月末から9月上旬にかけて首都ディリがロックダウンに入り、市内の移動に大きな制限がかけられました。医療品や食料など必需品のお店以外は基本的に閉店しており、市場や引き売りなどで生計を立てている多くの人が経済的に非常に厳しい状況に追い込まれています。政府からの支援は昨年1回、一律の

支援金が出たもののその後の支援はなく、市民の不満が高まっているそうです。コーヒーの産地は山間部のエルメラ県にありますが、感染者は少しずつ増えています。パーマティルはこの困難な状況の中、規模を縮小しながら植林活動を続けています。大地を守る会は顔の見える基金「DAFDAF基金」を通して、これからも海外の生産者や産地を応援していきます。

災害支援や有機農業支援など
海外の生産者・産地を応援

DAFDAF基金
4801 1口 500円
※「DAFDAF基金」への募金となります。



1 今後の洪水被害を最小限に抑えるために近郊の山々に木を植えています。
2 仕事を失った方々に仕事として植林をお願いしています。
3 常緑樹、果樹、柑橘の苗木を選び、土地の用途に合わせて植えます。
4 4月の豪雨で水没した首都ディリの様子。

イベント

＜オンライン開催＞クリスマスに♪ 稲わらリースとハムソー料理
長野修平さんのネイチャークラフト&
アウトドア料理教室
2021.12.4(土) 10:00～14:00



長野さんと一緒に作りましょう。

毎年恒例の長野修平さんのネイチャークラフト教室をオンラインで開催します。クリスマスを前に、稲わらを使ったリース作りと、中津ミート(神奈川県愛川町)のハムやソーセージ製品を使ったクリスマス向け料理を楽しみましょう。中津ミートの太田さんと長野さんのくん製談義もお楽しみに。

※インターネットに接続できるカメラ付きのパソコン・スマートフォン・タブレットのいずれかが必要です。
※「Zoom」を使用したオンラインでの開催となります。事前にアプリ「Zoom」のダウンロードをお願いいたします。「Zoom」の使い方が分からない方は、お気軽にお問合せください。
※参加費の振込先や当日のURLなどの詳細は、参加の決定後、メールにてお知らせいたします。
※リース作りの材料は、事前にご自宅まで宅急便にてお送りいたします。
※クリスマス向け料理に必要な材料は、事前にメールにてお知らせいたします。当日までに各自でご準備ください。

DATA
会場…… Zoomでの配信
講師…… ネイチャークラフト作家・
長野修平さん、
中津ミート・太田雄大さん
参加費…… 3,500円
※リース作りの材料を含みます。
※事前振込です。
定員…… 20名
申込締切…… 11月16日(火)
主催…… 大地を守る会
森と木の住まいづくりフォーラム

大地を守る会
定期会員
限定

お知らせ

「古着回収2021秋」が始まりました!

大地を守る会はNPO法人JFSA(日本ファイバーリサイクル連帯協議会)(千葉県千葉市)と協力し、夏・秋・冬の年3回、古着回収を行っています。皆さんから寄せられた古着は他団体からの古着とともに、品目ごとに仕分けられたのち約8割がパキスタンに送られて販売されます。その売り上げから

船賃などの費用を差し引いた利益分が、パキスタンのスラムにある無料の学校「アル・カイルアカデミー」の運営資金に充てられています。「古着回収2021秋」は11月30日までです。今回の回収の詳細や活動の報告は下記のウェブサイトへ。ご協力よろしくお願いたします。



コロナ禍で休校していましたが、8月30日から登校者数を50%にして学校が再開されました。

「古着回収2021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

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