

すべてを 魚から

出雲大社の門前に広がる杵築^{きづき}の地で90年。
別所蒲鉾店（島根県大社町）の原点は、
地魚でこしらえていた練り物作りにあります。
三代目・竹並^{たけなみ}一人^{ひと}さん（63歳）が貫く
昔ながらの製造への思いを伺いました。

出雲では「天ぷら」と呼ばれる練り物揚げ。練り上げられた魚のすり身が丸く成型され、きつね色に揚がりました。すり身以外の具は入れず、魚本来の味わいが内側に凝縮しています。

海のめぐみを大切に

出雲の
漁師町で90年

「昔は前浜で獲れた地魚のあらでかまぼこを作っていたんですよ。この道は荷車で魚を運んでいた路地の名残です。隣の家同士が少しずつ土地を出し合って作った、地図にない道なんです。狭いでしょう」

生まれ育った出雲の町を案内しながら、すがすがしく笑う三代目・竹並一人さん。別所蒲鉾店が位置するのは、出雲大社のある町内でも「杵築」と称する、古くからの門前町です。なかでもここは港に近い西側。浜に揚がった魚を各戸に運んだ生活道が幾筋も伸び、当時の漁師町の面影を伝えます。

別所蒲鉾店の前身である別所仕出し店は、この地で1934年に創業。

慶事・弔事の折に家庭に向向いて料理をふるまう、出張料理業からはじまりました。自宅で挙げる祝言が一般的だった時代のこと、竹並さんの祖父は、祝い膳を一通り供したあと、残った魚のあらでかまぼこを作って土産に持たせたといいます。地魚の良し悪しを見極め、捌いて料理に仕上げる。さらには、余すところなく生かし切る。この一流の腕前を以って、のちに練り物製造専門の別所蒲鉾店を開業しました。1958年のことです。

竹並さんの記憶に残るのは、そんな祖父が作ってくれた練り物。

「私が物心ついた1960年代には、うちの工場でも保存料や着色料を使っていた。でも祖父はそれがいやだったんでしょね。私だけに特別に、昔の練り物を作ってくれたんです。地魚100%の練り物。それが何しろうまかった」

付けて、竹並さんは祖父の作ってくれた練り物揚げを再現します。東北地方や関東地方でいう「さつま揚げ」は、関西以西では地域によって「天ぷら」と呼ばれます。再現に至ったきっかけは、子どもができたことでした。

「娘に安心できるものを食べさせたいと思ったんです。練り物であれば食品添加物が登場する以前のやり方でやればいい。やれる自信がありました。ですが、原料調達が大変で、付き合ってくれる工場や原料を探して全国を回りましたね。あなたにも子どもがいるでしょう。子どもに安心なものを食べさせたいでしょう」と話してみると、小さいかまぼこ屋にも少なからず共感してくれる人がいたんです」

多くの練り物の原料となる冷凍すり身には、保水力を高めて弾力性を向上させたり、増量させたりといった目的で「リン酸塩」が加えられていることがほとんどです。

こうしたものに頼らず作るために、竹並さんは、弾力性に優れた身質を持つ魚を探し、さまざまな魚種を組み合わせて何度も試作。そして、新鮮なうちに船上ですり身加工できる



1 原料を石臼で練り上げます。別所蒲鉾店の練り物のベースとなるのは魚のすり身と調味料、馬鈴薯でんぷん。材料が少ない分、原料の良し悪しが仕上がりに表れます。

2 この日の朝、山陰の港に揚がったイサキを協同組合の加工場で粗いすり身に。包丁作業で頭と内臓を除いて真水で洗った原料は、何も加えておらず、魚の身のみ。木札には製造店を示す「別所」の名が刻まれています。



4 揚げて「天ぷら」、焼いて「ちくわ」、蒸して「かまぼこ」と、魚のすり身をベースに遊び心があふれます。左が『おじいちゃんの手ぶら』、中央はれんこんやイカの練り物揚げ。右上はちくわ磯辺揚げ、右下がちくわです。それぞれに味も食感も異なり、楽しい限り。

3 神話に登場する稻佐の浜、遠くに三瓶山。浜に面した場所に、第2工場の青い屋根が見えます。





5 協同組合の加工場で働く石崎隆義さん。別所蒲鉾店の練り物の原料のうち山陰の漁港で水揚げされたものはここに運んで加工します。
6 出雲大社のお膝元で別所蒲鉾店を営む竹並一人さん。右奥に見えるのが本社で、山陰地方特有の石州瓦に、板壁の佇まい。初代はこの玄関先でかまぼこを販売していました。



んの天ぶら』です。

台所の先にある練り物作り

よう、加工に必要なてんさい糖を船に持ち込む手筈を整えます。このてんさい糖も、別所蒲鉾店専用の北海道産です。そのほか、調味料として使う塩は、50種類以上試した末に辿り着いた海洋深層水の粗塩など、安心できる素材を地道にそろえていきました。納得できる味にたどり着くまで5年近くを費やしたといえます。

この日、浜に面した第2工場に入ると、練り物揚げを作っているところでした。ほんのり薄紅がかったすり身を石臼で練っていると、次第になめらかになり、粘りが出てきます。そこに加えるのは粗塩やてんさい糖、魚醬といった調味料。練り終わったら機械で成型され、なたね油のなか

を一つずつくぐっていきます。

「うちの練り物作りは台所の延長です。皆さんの台所には、保存料も着色料もないでしょう。あるのは、さしずせその調味料だと思います。私たちは台所でできることを少々大掛かりにやっているだけなんです」と竹並さん。特別なことはしていないと話しますが、先の先まで生産履歴を追って原料を吟味し、すり身も仕上がりも、逐一味見。そのとき手に入る原料の配合と練り加減によって安心とおいしさを両立しています。「食と書いて、人を良くするという意味だと思います。食べ物には、時



7 お魚チップスの原料を練ったあと、成型機に投入します。小さなお子さんを持つお母さんからのリクエストで開発したスナック菓子。小麦粉不使用で魚の味わいです。
8 なたね油で揚げたお魚チップスが完成。しっかりと噛みごたえのあるかたさになるよう二度揚げしています。手でつまんでべたつかないのも、製造の工夫によるもの。

間がないときにさっと食べるものと、人を良くするものの2種類がある。笑顔で人と囲む食事、人を良くするでしょう。自然の恵みで作られた食事、人を良くすると思います。忙しいければ、3回に1回でもいいから人を良くする食事をしてほしいと思います。そのために私共は安心して食べていただける練り物を届けていきたいと思っています」

だしの一滴まで余さずに

師走を迎え、皆で囲むおでんがおいしい季節となりました。竹並さんのおすすめは、まず冷凍おでんは凍ったまま汁に入れること。おでん種に纏っただしも一緒に煮るのが良いそうです。次に、おでんは冷めるときに味が染み込みます。煮たあとは30分蒸らしましょうとのこと。半日置くのもおすすめだそうです。さらに、おでんのメは、おじやが最高。魚のだしが染み出した汁をごはんが吸って、良いメになるとのことでした。いずれも原料に自信があるから、一滴のだしも無駄にしてほしくないという思いによるものです。冬の食卓で、ちゃんと魚の味がする練り物を楽しんでみてください。

魚の味がする昔ながらの「天ぶら」
おじいちゃんの天ぶら

凍

1483
120g (6枚)
554円 (税込598円)
⑧ 着日含め30日保証



6種のおでん種にだし付き！
出雲の老舗別所蒲鉾の
おでんセット

凍 季節限定

1477
具材340g (6種11コ)
+液体濃縮だし30g
1,526円 (税込1,648円)
⑧ 着日含め40日保証
⑦ 小麦・大豆



セット内容: 出雲のちくわ1本、しいたけ丸2コ、あらめボール2コ、白つみれ2コ、野菜天2枚、棒ごぼう天2本、おでんだし

※来々3月頃までの取り扱い予定。

※翌々日お届け地域 (お届けに1日多くかかる地域)、土曜・日曜お届け等の場合、保証期間が上記より数日短くなることがあります。

④ 別所蒲鉾店 (島根県出雲市)

※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト151号を合わせてご覧ください。

編集後記 ↓ 材料は魚と調味料、つなぎの片栗粉だけ。別所蒲鉾店の練り物は、皆さんが家でいてないに料理をするのと変わらない方法で作られていました。魚を食べる人が減っている昨今、このように安心して食べられるものを取り入れていければ、もっと手軽に魚をいただけるのではと思います。(編集部 青木)

イベント

この冬も100万人のキャンドルナイトを実施。
皆さんのご参加をお待ちしております

冬至の夜8時から10時まで。でんきを消して、スローな夜を。

100万人のキャンドルナイト2024冬至 2024.12.21(土)

「100万人のキャンドルナイト」は2003年に大地を守る会の呼びかけで始まり、今年22年目。夏至と冬至の夜8時から10時の2時間、でんきを消してキャンドルの灯りで過ごすことを提唱しています。家庭や職場で、家族や友人と、キャンドルの灯りのもと、自分自身や周りのこと、平和や持続可能で多様な社会のことなど、ゆっくり考えてみませんか。今年の冬至は12月21日(土)。みなさんも夜8時から10時までの2時間、でんきを消してキャンドルの灯りで過ごしてみたいかでしょうか？ お店や施設でのご参加、また、SNSでの発信も大歓迎です。

#100万人のキャンドルナイト

アクションへの参加方法や
100万人のキャンドルナイト
2024冬至の
詳細はこちら →



❶ 夏至に開催された、「100万人のキャンドルナイト@増上寺」の様子。冬至では大きなイベントは開催せず、ご家庭や職場でのご参加を呼びかけます。

❷ でんきを消して、キャンドルの灯りだけになると、時間の流れがゆっくりになります。

ソーシャルレポート

韓国で開催されました

互恵のためのアジア民衆基金 第15回総会報告



海外生産者からのプロジェクトに融資

互恵のためのアジア民衆基金(以下APF)とは、主にアジア各地のフェアトレード商品の産地を支援するための融資基金で、2009年12月に設立されました。それぞれの産地が抱える問題を解決するために、各産地が提案して

きたプロジェクトに融資を行うというものです。現在10カ国43団体が参加しています。大地を守る会はバランゴンバナナ(1kgあたり10円)、エコシュリンプ(100gあたり5円)の売上金からAPFに拠出しています。

ソウル市に7カ国から100名以上が集いました

今年10月19日にソウル市で第15回総会が開催され、各地の生産者からプロジェクト報告がありました。現在紛争中のパレスチナ自治区(西岸地区)からもオリーブ油生産者団体UAWCの参加があり、搾油工場の建設等の報告がありました(融資額205,000USD)。搾油工場は今年の11月により稼働できる見込みとなり、紛争地で困窮するオリーブ農家を助ける一助になりそうです。より早く平和が訪れることを祈りつつ交流を深める総会となりました。

❶ 各国からのプロジェクト報告を聞く参加者たち。各産地で起きている問題を共有し、活発に意見交換がなされました。

❷ 韓国ハンサリム生協の生産者を訪問し、圃場を見学。生産者や生協を交えての参加型認証(PGS)を取り入れています。

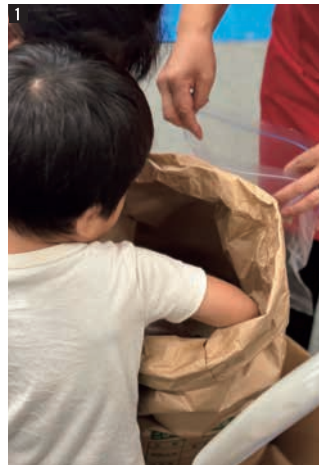


子どもの食支援「WeSupport Family」

12月は寄付月間 大崎フードパントリーを開催

当社が取り組む「WeSupport Family」の支援世帯を対象として、8月に開催した大崎フードパントリー。8月開催時はサポート企業などから提供いただいた食品や皆さまからご協力いただいた寄付金で購入した食材など、約70世帯の方々に配布。夏休みにお出かけする機会が少ない子どもたちに楽しい思い出をとの思いで、縁日コーナーも設けました。第2弾を12月21日(土)に開催予定です。皆さまからの温かいご支援を引き続きよろしく願いいたします。

フードドライブ
(食品回収)も
受付中です。
詳細はこちら →



WeSupport
Family募金

4802

※1口500円

何口でも

募金いただけます

❶ 当社の取引先・山形県の生産者ファーマーズ・クラブ赤とんぼよりつや姫を購入し、支援世帯からの需要が高いお米を升ですくう体験を実施。

❷ 参加者からは、「お米を初めて計量し、良い体験ができた」「1合を教えてあげられた。とても楽しかった！」などの声もいただきました。

『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。
<https://www.daichi-m.co.jp/>

お問合せ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp



イベントは左記
WEBサイト内の
「イベント情報」へ。

●『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。

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://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>



大地を守る会
DAICHI NO 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