

魚すべても  
から

出雲大社の門前に広がる杵築の地で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・竹並一人さん（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「天ぶら」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。

# 海のやぐみを大切に

出雲の  
漁師町で90年



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、馬鈴薯でんぶん。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。

「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。隣の家同士が少しづ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年に創業しました。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。

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ました。でも祖父はそれがいやだつたんでしょうね。私だけに特に、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」

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、增量させたりといった目的で「リン酸塩」が加えられています。これがほとんどです。

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



おじいちゃんの  
天ぷらを  
子どもにも

「おじいちゃんの天ぷら」。そう名

付けて、竹並さんは祖父の作つ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。

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『おじいちゃんの天ぷら』、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。





# 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。

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、皆さんが家でていね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)

冬至の夜8時から10時まで。でんきを消して、スローな夜。

## 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てはいかがでしょうか? 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 →



1 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。

2 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产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。それぞれの产地が抱える問題を解決するために、各产地が提案して

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95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

今年は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205,000USドル)。搾油工場は今年の11月にようやく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事を祈りつつ交流を深める総会となりました。



1 各国からのプロジェクト報告を聞く参加者たち。各产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。

2 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。

『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、非常にに関する対応、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、イベント等を行なう業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>



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