

出雲を訪ねて

～つくり手を巡る旅～【後編】

本店・店舗主任 齋藤 恭兵

6月21日から23日にかけて、自然食品メーカー・商社のムソー株式会社が主催する勉強会に参加するため、島根県は出雲を中心に出張しました。まほろばで取り扱っている商品がどのような場所で、どんな人の手によってつくられているのか。「まほろばだより7月号」に引き続き後篇として、旅の報告をさせていただきます。

出雲大社の大しめ縄



○青砥酒造

旅の二日目は、奥出雲から北東に30kmほど離れた安来市広瀬町にある、青砥（あおと）酒造株式会社を訪ねました。

安来（やすぎ）…、たとえば「安来節」「どじょ

うすくい」発祥の地。300年あまり前、奥出雲で採れた米や砂鉄の積み出し港として栄えた安来。安来節は、その当時の賑わいを偲ぶ伝統芸能として今も親しまれているそうです。

まほろばでは、以前から青砥酒造の「みやこの料理酒」を取り扱って来ました。青砥酒造では、日本酒と共にこだわりの料理酒の製造を行っています。



日本酒づくりの何倍もの手間がかかる

青砥社長曰く、料理酒の製造には日本酒づくりの何倍もの手間がかかるそうです。醸

出雲を訪ねて

～つくり手を巡る旅～【後編】

造にかける期間は日本酒のおよそ三倍。その間に旨み成分であるアミノ酸などの有機酸が十分に生成され、料理に豊かな風味と旨みを加えるための酒として出来あがります。料理酒といえば、安価な日本酒くらいのイメージをお持ちの方もいらっしゃるかも知れませんが、調味料の「さ・し・す・せ・そ」の「さ」は「砂糖」と「酒」と言われるほど、料理酒は重要な役割を果たす調味料なのです。

出来るだけ若手に任せています

「酒蔵の女人禁制は納得がいかなかった」と青砥社長は仰います。「情熱や能力があれば、男性、女性関係なく蔵に入らせている。特に、若い人間に好きな酒を造らせるようにしています」「そ



うすれば、自分が手掛けた酒が可愛いから凄く真面目にやるんですよ」。バレンタインデーのシーズンにムソー株式会社から販売されている「香る

酒粕チョコ」は、若き女性スタッフの発案によって商品化されました。また、これまでは仕込みの繁忙期に季節雇用のようなかたちで職人を呼んで酒造りをするのが当たり前でしたが、現在は、30代前後の若いスタッフを通年雇用、時間から時間で勤務できるように酒造りの工程そのものを見直し、より働きやすい場へと環境を整えています。

機械に頼らない酒造り

「最初から機械に頼ってしまったら、自分が今何をしているのかが解らないままやってしまうでしょう？」「それでも酒は造れるんだけど、それではダメ」「何も知らない若い人には、そういうものだと思って全て手作業でやってもらっていま

す(笑)」「体力も要るし、ベテランの職人さんは絶対やりたがらないので(苦笑)」と、青砥社長。永らく使われていなかった木槽(きぶね)を修繕し、今ではすべて手作業で酒を搾っている。「今」という、時代や人に寄り添う



柔軟な感性と、昔ながらの伝統的製法を踏襲する実直さ。青砥社長からは、そのような人柄が感じられました。



蔵の二階に作られた古民家風の多目的スペースにて、酒粕を使った手作りスイーツでもてなしをして下さいました。日本酒の試飲もたっぷり(笑)

させて頂きましたが、どれも優しさの感じられる、身体と心が喜ぶお酒でした。



○別所蒲鉾店

三日目は出雲大社から南西に2km程、出雲市大社町にある、有限会社別所蒲鉾店に伺いました。工場に面する稲佐の浜は、出雲神話にて「国譲り」の交渉を行った地として有名です。

おせちと言えば、安心安全な“かまぼこ”は外せない商品のひとつでしょう。別所蒲鉾店の「のどぐろ入り蒲鉾」や、“寿”の文字が入った「お正月用かまぼこ」、紅白がめでたい「かまぼこ出雲神話」は、まほろばでも年末の定番商品として親しまれて来ました。他に、「出雲おでん」も寒い季節の人気商品です。

次世代に安全のメッセージを伝えたい

地元、山陰で水揚げされた新鮮な地魚（鯛、鰯、さわら、グチ、のどぐろ、その他季節の魚）をふんだんに使い、無添加（保存料・リン酸塩・うま味調味料）にこだわった練り製品を製造する別所蒲鉾店。80年前の昭和9年に創業者の竹並艶一郎えんいちろうさんが、冠婚葬祭で出張料理を手掛けたのが始まりで蒲鉾店としての基盤を築き、平成に入ると子供たちの将来を見据え、食の安心・安全を求めて無添加製造にシフトしていったそうです。



見ていると簡単そうなのですが、実際にやってみると想像の何倍も難しいこ

こだわりの石臼

練り製品や揚げ製品のすり身づくりには石臼を使っています。石臼は、練る際に熱を持ちづらいので、すり身づくりに最も適しているそうです。市販されている練り製品の多くは、カッターによって細かく粉砕した魚肉を他の原料と混ぜ合わせるだけですが、別所蒲鉾店では、石臼によって丁寧にしっかりと練り込んでいるため、格別の弾力と口当たりの滑らかさが生まれています。実際に、ちくわや揚げ物を試食させて頂きましたが、今まで自分が食べていた物はなんだったのだろう、というほど美味しく感じられました。



とがわかります。以前は、職人によって一個一個手づくりされていたそうですが、今は注文の増加に伴い機械での製造を行っています。

「お魚チップス」が Google 英国オフィスのおやつに採用

「お魚チップス」は無添加のすり身の生地を、圧搾絞りの菜種油でカラッと揚げたスナック菓子です。近年では、小麦アレルギーを持つ子どものおやつとして、グルテンフリー



(小麦不使用)のお魚チップスが開発されました。2016年7月、ロンドンで開催された日本文化発信のイベントに出展したところ、グルテンフリーの『お魚チップス・かぼちゃ』が、世界的なIT企業 Google の英国オフィスでのおやつに採用されるなど、海外への輸出も行われています。

定期的に揚げ油の酸化度合いをチェックし、短いスパンで揚げ油を総入れ替えしているそうです。「揚げ物は、油が命だからね。コストはかかるけど、そこをケチったら良いものは出来ないから」と、竹並社長。揚げたてを試食させて頂きましたが、すり身の持つ自然な甘みと油臭くなくサクッと軽い食感、ひと袋一気に食べてしまいそ

う！と思えるほど美味でした。



○あしがき

まほろばだより7月号から、前篇・後篇に分けてお届けしました生産者訪問記。お読み頂き、誠にありがとうございました。旅に出て思ったことは、「北海道そして、札幌って良いところだなあ」「まほろばって良いところだなあ」ということです。出雲地方もとても良いところでした。行く先々で人は優しく、地の食べ物が美味しい。自然に囲まれ、歴史があり、北海道では感じる事のない「日本の原風景がここに在る」という感覚に包まれました。

それでも私は、北海道という地が好きです。殊に札幌は、自然と都市が程良く同居し、新鮮で豊かな食材が集まり、芸術文化にも開けている。何より、良い意味で出雲神話ほどの歴史というものが無い。湿度が低く、カラッと晴れた明るい空は、大らかで開放的な北海道という土地柄を表していると思います。それをハッキリと肌で感じました。

また、今回は他の自然食業界の方々とは触れあう機会も有ったのですが、まほろばの自然食を扱う店としての理念や、扱っている情報、そして商品が優れ、そこに身を置いている自分がいかに恵まれているかということが良く分かりました。身内自慢のようになってはしまいますが、外に飛び出して初めて実感しました。

訪ねた生産者達は、どの方もその道を極めたプロでした。その方々と対等に話そうとする時、いかに自分が不勉強であるかが分かります。例えばまほろばのオリジナル商品について語る場合でも、原材料がどのような製法でつくられ、他と

何が違うのか。突き詰めると自分が携わっているひとつの仕事さえも、まだまだ掘り下げる余地が十分にあることに気が付きます。

この旅で得た経験や実感を活かし、これからもまほろばがお客様に必要とされ、愛される存在であるよう、一步ずつ精進して行きたいと思います。