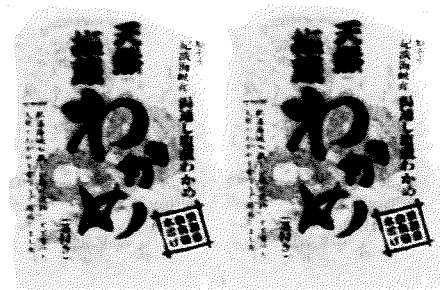


商品委員会便り



自然派くらぶ生協会議室にて 2016/5/24 (火曜) // 10時~正午

今年度最後を締めくくる商品委員会に、どうしてもお越しいただきたいメーカーさんと言えば、他ならぬ「武田食品」さん。

カタログ誌面上で見る、塩蔵わかめについて、天日干し干物の美味しさについて、そしてイカナゴのくぎ煮や茎わかめのつくだ煮といった自社で作っている加工品へのこだわりについて、武田康平社長にたっぷり語っていただきました。

武田食品冷凍株式会社

通称：武田食品

所在地：兵庫県洲本市由良

淡路島の美しく激しい潮の中で育った天然わかめは、磯の香り、旨味としっかりとした歯ごたえが特徴です。一度でも注文経験のある方は、スーパー等で手に入る塩蔵わかめとの大きな違いに驚かれたはず。武田さん曰く、「天然塩蔵わかめは地元の漁師さんが全て素潜りで収穫する、武田食品きっての売れ筋商品。わかめを収穫する時期には島には約 100 人の素潜り漁師さんがいます。底網を使うと良いわかめもそうでないものも入ってくるので、あえて素潜りで、固いわかめ苦いわかめは海に残し、食した時に美味しく、香りの良いわかめだけを目利きし採取する。これが武田食品の塩蔵わかめが美味しい理由です。」

なるほど、目の前にある海の恵みを生かし、良い材料が手に入る環境に武田食品さんはいらっしゃるのですね。「スーパー等で売っている市販のわかめの含有塩分量を見てみて下さい。」武田社長はおっしゃいます。「10、20、30、40%の単位表示しかできないため塩分22%含有のうちのわかめでも30%と表記している。市販の塩蔵わかめは塩だらけだという事実に気づきますよ。」

天然わかめ事業を始めて実はまだ6年目。由良の沖にはずっと良質のわかめが育っていましたが、それまで販売は行っていませんでした。ところが、わかめの収穫時期である3月、東日本大震災が発生。一大産地である福島でわかめがすべて流され、国産わかめが手に入らなくなり、武田さんに問い合わせが舞い込みます。三陸産のわかめが復興するまでのつなぎでいいからわかめを提供してほしい、そんな要望に応える形で事業をスタートさせました。若手の漁師さんが3人で収穫にあたったところ、味や質の良さは瞬間に評判となり、平成23年には10トンだった収穫量が27年には150トンにまで増えました。

「わかめ収穫のシーズンが終わるとひじき、ひじきが終わると天草を収穫します。わかめの品質が高く、注目され、販売が好調になると町の様子が変わってきました。」武田社長は続けます。「わかめを収穫することで海の中がきれいになり、数か月間ウニ、貝、アワビをさわらないことでそこが漁場となる。一匹狼でありがちな漁師さんたちが、みんなで共に良い物を作ろう、自分たちに恵みをもたらしてくれる海を守ってゆこうという意識を持つようになってきたのです。」

最初は目の前にいつもあった質の高いわかめの商品化が成功したに過ぎないように見えたが、実は浜の漁師さん達の意識改革をももたらしたのです。お話しくださる武田社長は共に働き、海の恵みを宝に変える方法を一緒に模索し会得した漁師さん達へのリスペクトであふれているようにうかがえました。これから武田社長が目指すものは？とお聞きすると、「地域と共に発展すること。アンモニア臭が出てしまうフカやエイの有効活用を進めること。犬や猫のおやつの開発も。」とその意気込みを語っていただきました。

<この日私達が御馳走になったもの>

- ・天然わかめのパスタ(味付けはバター 創建社の出汁のみ)
- ・茎わかめ佃煮
- ・天然わかめと海苔の佃煮
- ・天然わかめことこと煮
- ・いかなごぎ煮のおにぎり△

◆参加した組合員の声

- ・天然わかめと海苔のつくだ煮を食べた瞬間ほっぺが痛くなるほど美味しかった。
- ・以前武田社長にお話しをうかがってからずっとファンです。わかめが大好きで、いつも冷蔵庫に常備しています。
- ・地元で採れる産物を産業化する良い例だと思った。
- ・淡路島の良い自然環境あってこそその天然もので、自然を大切にしつつ海的环境も良くなる収穫が出来て素敵なことだと思います。
- ・良い素材が手に入る環境があって、妥協しない調味料で作ってられる自信作の数々、試食の全てが美味しかった。
- ・一口にワカメと言っても天然と養殖があるという事すら知らなかったのでも勉強になりました。

商品委員会メンバー一同より