

知るほどにかきたてられ
好奇心



商品委員会



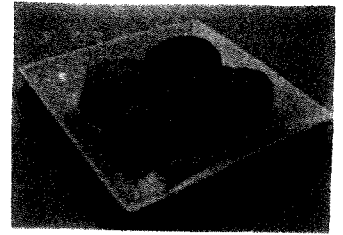
原稿

会で
著さ
の知
品が
と身

近に感じられるようになる云です。

1/4(X)の商品委員会は おとうふ揚げでおなじみの宮城県石巻市にある

高橋 徳治商店 高橋英雄社長



創業明治38年、114年の歴史をもつ老舗です。現在社長の英雄さんは三代目。創業当時は、かつおぶし、干物などを販売していました。今のように練り製品を始めたのは60年ほど前のことです。

8年前の東日本大震災では、179名のスタッフは全員無事でしたが、三つあった工場は使えなくなり、全員を解雇しなければなりません。工場には、タンカー船からもれた重油も流れてきていて、ボランティアの方々と一緒にスコップで入道をかき出したそうです。工場のあった場所は、今は更地になっていて新しい工場は隣町にあります。

お魚とおとうふの絶妙なコンビ!! 他にも野菜入り、しいたけ入りがあります。チーズ、あんかけ、大根おろしおかけ!!

震災当時、近くの神社には180人もの方が避難をしていました。子どもたちは一所懸命大人を助けようとして皆げなげでいい子だったといいます。その子どもたちが8年経ち大きくなった今、不登校やひきこりになるケースが増えているそうです。宮城県は全国でも不登校やひきこりの人が多く、社長は震災後、心の問題を重要視してきたそうです。

「今だけ(よければいいじゃないか)」「オレだけ(よければいいじゃないか)」「お金だけ(あればいいじゃないか)」

こんな世の中で本当にいいですか? 原発の問題、地球の温暖化、海水温度の上昇、プラスチック問題等ある中で子や孫や、もっとも先の世代まで平和に幸せに暮らせるようにしたい。きれいな地球を残したい。

「なのにどうして震災のことをもっと掘り下げないの!?!」

!!ネギ炒め揚げ!! してもいい味を出してくれます。にらやもやしなどの野菜と炒めてみて下さい。ご飯の付け合わせにもおすすすめです!!

新しい工場は、震災のあった年の10月10日に再開されましたが、おとうふ揚げのレシピは流されてしまっていて、作り直したそうです。震災前よりももっと美味しいものにしたい。メッセージを伝えたい。そういう思いが社長にはありました。思ったような味が出せないと、せっかく作った1000kgのおとうふ揚げの販売を取り止めたことあったそうです。全身全霊の思いを込めた商品しかうちは出さない。ちゃんとした原材料を使うのはもちろんのこと、素材のよいところを出しつくりやすいように作られた味の設計図。おいしさの秘密は、このこだわりにあるんだと思います。



生協と全うなものを残したい。だからこだわらんだ。それに共鳴して、共感を買って下さい。そうおっしゃっていました。

私たちがあまり知ることのない遺体安置所の様子、助かるようにと空のペットボトルがくくりつけてあったお子さんの遺体。高校生の女の子が「私たちの未来を返して!」と訴えたこと。涙なしには聞けないお話もありました。社長はいつも背中にそのことを背負っているといいます。そして、高橋徳治商店はどこに向かうのか。自分は何ができるのか。いつも真剣に向き合い、考えていらっしやいます。

今年3月に、ひきこりの人の働く場所として、野菜加工工場を新設されたそうです。お金は儲からないけれど、工場で働く人たちの心に火が灯りが灯ってきたといいます。

さみたら(ひきこりの人たちに)にできること、私たちに(スタッフ)がしていくこと、被災地に(あかり)を点けること。

宮城県の方言で「まどいに」というのは「ていねいに」という言葉で、社長が大事にしている言葉だそうです。

「思いやりの心を持ってていねいに生きていますか? 一日一回は自分と向き合ってください。」

大事なことを形にしたいと思っています。心を売る、想いを売る会社でありたい。

その思い、メッセージをどうぞ受け取って下さい。



この日は、おでんセットを試食させていただきました。どの具材も魚の味わい深く、こうしてちゃんとお魚の味が出るおでんを食べられることが有難いと思いました。社長曰く、魚の出汁がたくさん出るので味付けは昆布と塩がいい。おでんセットのつみれはさんまときばを使っているそうです。単品のいわしのつみれもあり。(はんぺんは)ろーとぶくらぶ姿が感動的! チーズや青ネギ入りもあり。ほろろくわには「アゲパンサマ」が入っているそうで、これが入っているとおいしいのは、味が全然違うそうです! ぜひ、いろいろな具材を、ぜひ想いを味わってみて下さい!!