

想い | つくる | 伝える



[Fuud]
2010
冬号
—季刊—



Take Free

ご自由にお持ちください



船渡集落 [阿賀町 豊実]

文・写真 / 榎本国男

船渡は、西会津との県境にある集落です。鹿瀬駅から国道459号線で、まだ20キロ程奥に入ります。右に阿賀の清流、左に磐越西線をみて走る国道はトンネルの連続です。全部のトンネルと橋12箇所に「睦月」から「師走」までの名称がつけられています。文学好きな首長さんの命名でしょうか。目指す船渡まではもう一息。

船渡は豊実地域の中心。お尋ねした伊藤さんは合併前の鹿瀬町役場に勤めていた方で、地域のことについてはベテランです。こちらからの問い合わせに訥々ながらいろんなことを語ってくれました。

——11月に当麻トンネル(全長1300m)が開通しましたね。
「ここは道路が悪く陸の孤島と呼ばれていたところで、汽車がたった一つの交通機関でした」(磐越西線の全線開通は大正13年)
「昭和40年代からようやくダム建設の大工事などに伴って多くの橋が架けられ他の地域との交通ができるようになりました」
「隣の実川島村は春から秋の期間のみ数軒だけ住んでいて、冬の期間は無住地でした」
——途中、野猿に出会いました。サルは道路を悠々横切って山に消えましたが……。
「サルはいっぱいいるね。タヌキ、カモシカ、クマもいて、サルは裏の畑に今朝も来ていたね」
——船渡には昭和36年7月29日の大火災で、集落の大半が延焼したという大惨事がありましたね。
「みんなは線路に避難して大火を見守っていたね。ちょうど駅前に家並みが切れいで、そこで鎮火した。あの日は暑い日で干し草が火元だった。それ以来、毎年7月29日には今でも集落は休日と決めて防火

日にしてるんだ」

そのほか船渡の雪は今でも1mは降ること、34世帯の半数が一人暮らしであること。子供は少なく限界集落では当然のように少子化が進んでいることなど伺うことができました。

船渡には『農家レストラン』、民宿『和彩館』、『フクロウ会館&ギャラリー』、『蔵銀河&縄文館』を一人で経営している女性がいます。立ち寄ってコーヒーをいただきました。彼女は東京っ子。石の彫刻家である船渡出身の夫とここで暮らして5年になると話してくれ、住めば都ですよ、と笑っていました。



山に山重なる深さの中に秋の夕暮れは早い。わずかな田畠と山林と降雪と向き合い、ここに生きてきた集落の重みと自信が感じられる船渡でした。人間の多くの才能の中で最も優れている才能は環境に適合する能力だと書いた民族学者の言葉を思い起しました。

この地・旧津川町はその昔イザベラ・バードが通った地としても知られています。バードの著書『日本奥地紀行』(初版1880[明治13]年)には昔の川港(現在、狐の嫁入り屋敷)から定期船に乗り、阿賀野川を新潟まで下ったとあり、船上から見た両岸の風物が描写されています。

発行所



まごろ印刷の
株式会社 タカヨシ
PRINT COMMUNICATION・企画・制作・印刷・シール・パッケージ・出版etc

■本社・工場 / 〒950-0141 新潟県新潟市江南区亀田工業団地1丁目3-21 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800
■東京支社 / 〒110-0005 東京都台東区上野1丁目13-3 MYビル2F TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884
■仙台営業所 / 〒981-0901 宮城県仙台市青葉区北根黒松8-12 威和マンション黒松103号 TEL (022) 728-0506 FAX (022) 728-0510
■オフィシャルサイト / <http://www.takayoshi.co.jp> ■商品サイト / <http://www.tk-print.jp>

「ふうど」はここに置いてあります。

【新潟市】新潟県政記念館(中央区)、新潟NPO協会(中央区)、新潟県立図書館(中央区)、新潟市生涯学習センター図書館(中央区)、新潟市商工会議所(中央区)、新潟市中央公民館(中央区)、新潟市中央図書館(中央区)、新潟市歴史博物館(中央区)、新潟ユニゾンプラザ(中央区)、株式会社加島屋・本店(中央区)、新潟せんべい王国(北区)、新潟大学図書館(西区)、新潟ふるさと村(西区)、亀田図書館(江南区)
【長岡市】長岡市立中央図書館
【東京都】表参道・新潟館 ネスバス(渋谷区)、日本橋・にいがた館 NICO プラザ(中央区)

RICE INK
この印刷物は環境にやさしい米ぬか油のUVラジカルで印刷しています。

風が恵み、人が育てる 本物の味。



◎北風とともに、鮭が帰つてくる
鮭は冷たい水を好む魚である。日本海を流れる暖流がシベリア大陸から吹く冷たい風で冷やされ、水温が十度を切るようになると、産卵期を三度を切るようになると、産卵期を吹きこむ。そこで、この川をたくさんの鮭が遡上していく。

信濃川漁協だけで四千尾ほどの鮭が捕獲された。前の年より豊漁で水産関係者を喜ばせた。これは北洋の海が豊かで、信濃川から旅立った鮭などが充分に成長するだけの餌があったという証拠だそうである。

信濃川河口で獲れる秋鮭は、脂肪が多く美しい銀色をしていることから、評判がいい。信濃川がいまよりはるかに広く大量の水を湛えていた昔、いつせいに遡上する鮭の大群で、川が黒々と波打つたという。また上流にダムなどない時代、鮭は悠々と県境をこえ、長野県西大滝では、五万匹の鮭が獲れたという記録がある。これは産卵のために、よりきれいな水をもとめ、上流へ上流へと遡上する鮭の性質によるそうである。



新潟に限らず、日本の家庭料理に鮭は欠かせないものだ。

知らないうちに、味覚が磨かれていく。そんな口の肥えてる人たちを百六十年近く、満足させてきた海産物の名店がある。新潟市東堀通りに重厚な佇まいを画す、加島屋である。加島屋の創業は、安政二年（一八五五年）。ペリーが浦賀に入港し開国を迫った二年後の年である。そして創業から十三年後、新潟湊が開港五港のひとつになり世界の海とつながった。こうして日本の夜明けを見、激動の戦争期を過ぎ、バブル期を経て、加島屋がいまにある。

理は作った人の愛情と、まごころが感じられないわけない」という初代からの伝統を頑固に守り、全国に知られる有名店になつても、なお製品作りの近代化には目もくれず、大事な製造行程をすべて人の手でおこなっている。信濃川さけます文化の伝統を現代に確かに伝える一方で、今までにとらわれない、よりおいしいもの、より喜んでもらえるものの開発を手がけるなど、自由闊達な湊町新潟の氣風も伝えている。

◎信濃川さけます文化の背景
新潟市は海と大河と、ふたつの大自然が同時に恵まれている。この土地の利が、信濃川さけます文化の基礎を築いている。遠く平安時代、新潟の湊から、税として鮭の塩引きが京に送られたという記録がある。上流の黒崎地区には、大規模な鮭の加工所があつたと推定される平安時代の遺跡もある。また江戸時代、新潟湊は蝦夷地（北海道）との交易が盛んだった。幕末には、米・味噌・酒などを移出するかわりに、蝦夷から塩鮭・塩鰈・にしんがもたらされた。この背景に、当時の米作りがあつた。機械などない時代、農作業はすべて人の手と牛馬だけでおこなわれ、激しい農作業で汗をかい体

は、塩氣を欲し、塩引きや筋子を好みで食べた。農耕と塩鮭の関係は深い。だから新潟県人は、鮭、鱈、筋子が好きである。大晦日の年とりのご馳走や、祝いの膳には大ぶりの鮭の切身がそえられ、雑煮、のつ、ペ、昆布巻きなどの郷土料理に鮭やいくらはかかせない。

最近の消費量ランキンギによれば、新潟市が全国でいちばん鮭を食べ、県全体でも青森県を次ぐ第二位である。





加島屋亀田工場を見学させてもらつた。廊下と製造室を仕切るガラス越ししから、広い室内で黙々と手を動かす大勢の女性社員の姿が見渡せる。みんな真剣。動きに無駄がない。

手元を見ると煮上げた帆立の貝柱から、何かを取り出している人がいる。砂粒だそうだ。加島屋は稚貝放流による天然育成の帆立貝にこだわる。養殖の帆立貝では運動量が少なく旨味が出ないと言う。ただ天然貝は八尺と呼ばれる大きな熊手がついた網のような漁具で底を曳く方法で獲られるため、貝柱に砂が混じり、その除去に繊細なひと手間かかる。それでもおいしい方を選ぶ正直さ。遠くでは、さけ茶漬の仕上げをしている人が数人いる。パットの中のフレーク状になった鮭を、何度もひっくり返して手でほぐしていた。ひとわたりクリンカルームの様子を外から眺め、よいよ鮭の切身加工や熟成をする第一製造室へ。すぐに大量のキングサーモンに目を奪われた。1体の重さが10kg前後。どれも丸々太り銀色に光っている。これが遙かアラスカやカナダで捕獲された鮭の中で、王様と呼ばれる魚だ。それも鮭を知り尽くした社長と社員が、現地で漁師と一緒に品質管理をしてきた



◎正直。頑固。

加島屋亀田工場を見学させてもらつた。廊下と製造室を仕切るガラス越ししから、広い室内で黙々と手を動かす大勢の女性社員の姿が見渡せる。みんな真剣。動きに無駄がない。

手元を見ると煮上げた帆立の貝柱から、何かを取り出している人がいる。砂粒だそうだ。加島屋は稚貝放流による天然育成の帆立貝にこだわる。養殖の帆立貝では運動量が少なく旨味が出ないと言う。ただ天然貝は八尺と呼ばれる大きな熊手がついた網のような漁具で底を曳く方法で獲られるため、貝柱に砂が混じり、その除去に繊細なひと手間がかかる。それでもおいしい方を選ぶ正直さ。

遠くでは、さけ茶漬の仕上げをしている人が数人いる。パットの中のフレーク状になった鮭を、何度もひっくり返して手でほぐしていた。ひとわたりクリンカルームの様子を外から眺め、よいよ鮭の切身加工や熟成をする第一製造室へ。すぐに大量のキングサーモンに目を奪われた。1体の重さが10kg前後。どれも丸々太り銀色に光っている。これが遙かアラスカやカナダで捕獲された鮭の中で、王様と呼ばれる魚だ。それも鮭を知り尽くした社長と社員が、現地で漁師と一緒に品質管理をしてきた

鮭。なまじの覚悟では近づけない気を放つていて。この鮭が熟練の手で加工され、日本に誇れる名品「さけ茶漬」や「鮭の粕漬」「鮭の味噌漬」になる。

もう1品、加島屋の正直と頑固がつま

た「塩数の子」がある。「生出し製法」

と呼ばれる北海道で「シソ」がたくさん獲

れたころの伝統製法で、いまは手間がか

かりすぎることから、ほとんどの加工会

社で行われていない製法である。「生出

し製法」はどんな製法なのか。亀田工

場で聞いてみた。

「北海道日本海側の前浜で少量水揚げ

される「シソ」の中から、鮮度の良い「シソ」

を現地の協力会社ですぐに、まるごと塩

水漬けにしてもらい、魚のお腹の中で数

の子をゆつくりと固めます。その後、お

か

き、形を揃えて箱詰めにします。数の子

の片は櫛のような形になっていて、根元

の部分まで丁寧に皮をむく作業はとても

手間がかかりますが、添加物を一切使用

しない数の子は黄色が濃く、数の子本

来の色に仕上がりります。数の子べつ甲漬

などの瓶詰め製品にはカナダ産の数の子

を使用していますが、現地に社員を派

遣して製造する方法は全く同じです。」

現在、ほとんどの加工会社は冷凍卵

を加工している。冷凍した「シソ」を解凍

すると、数の子に血液がまわり茶褐色に

なつてしまい、その色を取り除くために

漂白剤が使われる。漂白剤を除去する

ために、こんどは酵素が使われる。数の

子に残留する添加物は除去されるが、

数の子本来の色が薄れ、味覚に敏感な

人は苦みを感じることもある。

加島屋の数の子を食べてみると、

数の子本来の歯ごたえや味とは、どうい

うものか知らなかつた。いつの間にかあた

りまえのことが、あたりまえでなくなつて

いる昨今。加島屋の姿勢がいつそう貴重

に思えてくる。

焼けた切身を冷ました後、身をほぐしながら、とり残しの小骨や皮、焼け焦げを根気よく取りのぞいている。

加島屋の数の子を食べてみると、

数の子本来の歯ごたえや味とは、どうい

うものか知らなかつた。いつの間にかあた



にいがたの心を旅する ふうど



加島屋本店

新潟市中央区東堀前通8番町1367
TEL 0120-00-5050

【アクセス】

- 新潟駅より車で10分
- 古町・本町停留所より徒歩5分
- 新潟バイパス紫竹山IC・桜木ICより車で25分

【営業時間】

- △加島屋本店(9:30~19:00)※祝日は17:00閉店
- △茶屋長作(本店2F 喫茶・お食事処)
お食事メニュー(11:00~16:00)
喫茶メニュー(9:30~16:30)



【表紙の写真】

この冬、初めて新潟に本格的な雪が降った日、店頭に新巻鮭が吊り下げられました。新潟の師走の風物詩です。加島屋本店のある広い東堀通りは、日本海から山手へ抜ける風の格好の誘導路になり、1月の厳冬期などに道路がてろんてろんに凍り、歩くのも難儀です。でもこの寒風が、新巻鮭の乾燥をすすめ、いっそう旨味が増すそうです。その名も「日本海新巻寒風干し」。新潟の風土がつくる、本物の味です。

撮影：渡部佳則

【編集後記】

このたびは小説をお読みいただき、ありがとうございました。今号で取りあげました加島屋は、ご存知のように全国的に有名な水産加工会社で、新潟市を代表するトップブランドです。今冬のはじめころ、群馬県のある団体が観光バス3台で加島屋本店に来店し、またたく間に手頃な商品が売れきれる光景を偶然見かけました。あらためて加島屋の知名度の高さを思い知らされました。同時に、客足が激減した古町界隈に、全国から訪れる観光客を惹きつける加島屋があることを、誇らしく思いました。編集を終え、本物のおいしさには、場所と時代を超える普遍性があり、きっと未来に伝わると確信しました。

繁忙期のところ取材にご協力いただきました加島屋の社長さまはじめ社員のみなさまに心より、お礼申しあげます。(渋川綾子)

ふうど 2010冬号 vol.7

企画編集 株式会社タカヨシ広報室
発行人 高橋春義
取材 橋本国男 渋川綾子
写真 渡部佳則 武仲浩美
デザイン 斎藤達司
題字 小林翠
発行所 株式会社タカヨシ



牛肉のコロッケがあるなら、キングサーモンのコロッケがあってもいいという想いから開発された商品。
北海道のじゃがいもキタアカリを使っている。1個でも箱にいれてくれ、作り手の想い入れと、食べる人への想いやりがコロッケの味をいっそう惹きたてる。



加島屋の先進性を物語る「おこっぺソフト」。
これも加島屋ならではの、本物の味!
濃厚な味とカリカリコーンが癖になる。
本店2階のレストランで食べられる。

伝える

もてなしの文化

かいいがある。たとえ一切れの鮭でも、昔ながらの経本で包み、1個入りの「コロッケの紙箱もある。パック入りの汁物のおかずの上には、必ずボール紙を敷き、その上に商品をのせるなど、ちょっと考

加島屋のコンセプトは、今日の食事は、明日の命づくりである。安心安全な製品づくりに妥協は、ない。ここまで誰でも考えつく。が、加島屋の凄さは、その先にある。本物の味を一人でも多くの消費者に食べてもらえるよう努力を惜しまないことにある。

本店に行くと、その姿勢がよくわかる。一切で3000円以上もする、1万匹のうち1~2匹しか捕獲できない幻の鮭・鮭児がさりげなく売られていると思えば、サーモントラウトの切り出しが安価な袋売りで販売されている。

筋子、数の子、帆立貝柱など、形の整った一級品とは別に、製造過程で形が崩れたものなど奉仕価格になつている。高齢化と核家族化の時代にあわせ、少量で保存のきく「切身パック」の種類も多い。

総菜コーナーには新潟の伝統的なおかずがならび郷愁を誘う。なかには原材料のすべてを表示しているおかげもある。いまでは少なくなった本格的な昆布巻きも、毎日出来たてを提供してくれます。

こうした種類も価格帯も豊富な商品構成とともに、商品の包装にも気づ

かずの上には、必ずボール紙を敷き、その隅々に見え、発見するたびに気持ちが澄んでくる。

◎自分が食べたいものを、

作りつづける

160年近く続いてきた加島屋の伝統を、未来に繋ぐ役割を担つた五代目の加島長八社長の基本は、「自分が食べたいものを、つくるだけです。それは、母や祖母から受け継いだ味です。」

「たたみ時代にあわせ、商品の少量化や、本格的な味を自宅で簡単に楽しめる詰め合わせパックの研究開発など、食べ方の工夫をいろいろ考えていました。」

「ただ時代にあわせ、商品の少量化や、本格的な味を自宅で簡単に楽しめる詰め合わせパックの研究開発などを、手軽に食べられる商品の開発を考えています。」

「店員とお客様ひとりひとりの関係を大事にするように言っています。」

「いままでのものにこだわらず、おいしいものががあれば、加島屋らしい加工をして、出していきたいと思っています。若い世代に対しても、洋食化はしますが、やはり日本人

時代に敏感な加島屋。とにかく、抱負について、「いままでのものにこだわらず、おいしいものがいれば、加島屋らしい加工をして、出していきたいと思っています。若い世代に対しても、洋食化はしますが、やはり日本人



加島屋の五代目を継いだ代表取締役社長の加島長八氏。