

品人 店技

ファイル 35 取材日 H21.12.7



(有)照井企画
かち町の照井昆布
 横手市鍛冶町4-2
 TEL.32-5037 FAX.32-1837
 【創業】昭和26年 【従業員数】3名
 【営業時間】8:30~18:00 【定休日】不定休

プロフィール
 てるい なおみ
照井直美
 昭和30年2月28日生まれ
 出身地:横手市
 特技:すべる話
 趣味:映画鑑賞、ドライブ

二〇一〇年元旦号の取材はということで、縁起の良い「よろこんぶ」にちなみ「かち町の照井昆布」さんにお邪魔しました。今年はNHKでも大々的に放送されて反響も大きかったようです。

ごめんください。

店内には様々な種類の昆布がきれいに並べられていました。どれもおいしそう！

今日はお忙しいところすみませんが、よろしくお願ひします。

お店の奥に通されると、社長さんがいつも昆布を削るときに使っている道具一式と、木箱に入れられた昆布が置かれていました。

いつもこの道具で昆布を削られているんですね。

そうですよ。

そうやって社長さんは木箱に入っている昆布を出して見せてくれました。なんとも言われない良い香りが…♡

この昆布は何という昆布ですか。

「がごめ昆布」ですよ。

これが「がごめ昆布」です

ね。どうして「がごめ」と言っているんですか。

昆布の模様が籠の目に似ていることから、かごめ↓かごめ↓がごめとなったと聞いています。

木箱に入れられた昆布にはすべて籠の網目のような模様がありました。

ところやおぼろには、この「がごめ昆布」を使うと粘りが強くてとても美味しいんですよ。

八年程前に現在の昆布専門店にしたんですが、その時に妻と二人で美味しい昆布を求めて、以前自分が修行に訪れたところのある、北海道茅部町に仕入に行ったんです。

その浜に一番近い店にお邪魔したんですが、本当は忙しくてなかなか会うことができない社長さんが、自分達が行ったときには運良くいらっしやうって話をすることができたんです。

めぐり合わせを感じますね。

そうなんです。その日は半日べらべら喋ったかな。昆布がほしいんです」と言う話をしたら「まず食べてみないとわからないだろう」ということになって隣り合っている浜の昆布を全部食べてみたんですよ。結局私達が最初に行った浜の昆布が一番美味しかったんですよ。

浜が違うと味が違うんですか。浜は繋がっているはずなのに…。

山から海に流れてくる川の水質とか色々な条件が重なることによって違ってくるんですよ。

その年の気候によっても違うから、年に一回は必ず浜を訪れることにしています。そうでもないとお客さんに色々聞かれても答えられないしね。

そうですね。昆布の収穫の時期というか旬はいつ頃なんですか。

七月から八月いっぱいです。

ではその時に一年分まとめて仕入れて来るんですか。

昔は一度に仕入れておいた時代もありましたけど、作り置きしても粘らなくなるしね。うちは昆布の素材を大切にしていますから、今ではお願ひしてその必要な量だけ送ってもらうことにしています。

やっぱり昆布は粘りが命ですからね。ところで、前から疑問に思っていたんですけど、なぜ海もない横手で昆布なんだろうかと。

ところろ昆布は、調理方法が簡単ということから重宝がられ昔から需要があったの、売れる側としては冬場でも商売ができることが理由じゃないかな。横手の人の「食の贅沢」もあるのかも。今は健康食品として見直されてきていますからね。

最近の健康ブームで、様々なところから注文も来るんじゃないですか。

東京在住の横手出身の方々が寒くなると注文が増えるんですよ。

その気持ち、わかります。寒くなると食べたくなりすもんね。湯豆腐にかけて食べても



砥ぎを繰り返すうちに細くなる包丁



わがままです。寒くなると食べたくなりすもんね。湯豆腐にかけて食べても

美味しいんですよ。(ジューッ)

(氣を取り直して…)

ところで、昆布造りの苦労する点はどんなところですか。

そうですね。昆布を削る包丁を砥ぐことですね。うちの息子もこの仕事を手伝い始めてから五年になります。包丁研ぎは私がやっています。そして、包丁に「秋田」を入れるのにも神経を使います。

やっぱり簡単にできることではないですよ。「秋田」を入れる作業が昆布を作る上で重要なポイントですね。

そうですね。「秋田」の入りが良ければ、自分も削っていき気持ちが良いですよ。

(奥さん)音が全然違いますよ。

包丁との相性もあるんじゃないかと思えますけど…。いろいろな良い条件が重なってつやも見た目も素晴らしい昆布が削れた時は「わー、桐の箱に入れてあげたい！」と思う時もありますよ。

り馴染むものがあるんですよ。砥ぎを繰り返すから細くなつて持ちにくいんだけど、憎たらしいくらいそれを使っちゃうんですよ(笑)。

しかし、今こうして目の前で作業されているところを拝見すると、やっぱり手のかかる仕事ですね。

昆布は一枚一枚違うから、やっぱり手でやらないとダメなんだよね。一日に作れる量も大体決まっています。大量販売も考えていないから、まあ、ご飯が食べられればいいと思っていますよ。

なるべく削りたてをお客さんに食べてもらいたいと思っていますし…。

後継者もいらっしやうって、将来も安心ですね。これからの希望や夢はありますか。

そうですね。この鍛冶町通りがたくさんの人で賑わい、どの店にも気軽に立ち寄れる昭和レトロな商店街になってほしいと願っています。

後はのんびり温泉巡りでもしてみたいですね。

ありがとうございます。どうぞ、これからも横手の名産として全国に紹介、PRし続けてください。



●ワンポイント「秋田を入れる」

砥いだ包丁の刃先に反りを入れること。昆布の薄さや質感がこの刃先の反り具合によって決まることから製品を作るための、この道具作りが重要となります。

●お知らせ●

NHK「こんなステキな につぼんが」
 ~昆布削りに魂をこめて~
 ・NHK BS-hiで再放送!
 *日時:平成22年1月11日(月)
 午前7:00~7:25
 是非ご覧になって下さい!