

安心安全を消費者に

大学で微生物やカビなど食品関係の研究をしてきました。卒業後は東京の水産物・水産加工品を扱う会社に就職し、品質管理の仕事に2年間携わりました。

3年前に帰郷するとき、時を同じくして、虫やホコリの混入などを防ぐ密閉型の衛生面を配慮した新工場が完成しました。現在は、製造ラインの中に入りながら、今まで学んできたことを生かし、品質管理の担当もしています。

近年、消費者の安心安全への意識が高まる中、各分野で衛生管理への投資が進んでいます。将来的には、製品の検査ができる自社の研究施設をつくり、より安心安全な商品を消費者に届けたいと考えています。

また、現在は枕崎青鯉会に入会し、さまざまなことを先輩方から学ばせてもらっています。女性は私一人ですが、「きばらん海」などイベントでの販促活動や園児や小学生への食育活動をしていく中で、みんなで一丸となって「枕崎鯉節」を盛り上げていこうという一体感を強く感じています。



「出汁ツア—in 枕崎」の様子 ①③鯉節工場内を見学する参加者。初めての体験に興味深く見て回る ②枕崎港に水揚げされたカチコチの冷凍カツオを珍しそうに写真に収める ④出汁の取り方教室の様子 ⑤取りたての出汁。このあと「枕崎鯉節人めし」に使う



「クラシック節」パッケージ

年前に家業を継ぐために帰郷しました。「帰ってきた当時はカツオのほか、サバやムロアジなど多くの分野の節を扱っていました。そんな中、一本一本でまひまのかかる本枯れ節をつくるのは大変で、祖父や父をはじめ、多くの先輩やお客さんにアドバイスをもらい、試行錯誤しながら事業形態も変えていきました。最近では、ようやく自分なりに納得のいく節が

つたと思います」瀬崎さんは現在、「ニッポンの魚食の復興」を合言葉に全国の水産関係者などで組織する「Re-Fish (リ・フィッシュ)」のメンバーの一員として、全国各地で行われる魚食普及イベントに参加するなど、積極的な活動を行っています。また、世界で8億人以上のユーザーがいるといわれるインターネットのソーシャルネットワーク「フェイスブック」を使って、一本のカツオから鯉節ができるまでの各工程の写真と説明を連載する「密着



株式会社金七商店
 瀬崎祐介さん

節」を全世界に発信する試みも始めました。鯉節の将来のため、常に新しい可能性を模索し続ける瀬崎さん。その姿からは、新時代を担う者としての熱き想いが感じられました。

はじめての本枯れ節

大学を卒業し、帰郷して4年目になります。昨年、取引先の方から「本枯れ節をつくってみてはどうか」と言われたのがきっかけで本枯れ節づくりを始めました。

父に教わりながらつくる中で、技術的なことはもちろんですが、仕事についての考え方など初めて聞く話もあり、親子の絆を感じる貴重な機会でもありました。また、枕崎青鯉会の有志でつくる本枯れ節を研究する会「本節の会」にも入り、先輩方から多くのことを教わりました。

本枯れ節づくりでは、すべての工程で普段以上に気を使います。つくった中で最後まで残ったのは3割ほどしかありませんでしたが、なんとか初めての本枯れ節ができあがりました。形も満足できるものではなく、今は商品として出せるレベルにはありませんが、伝統の本枯れ節を継承していきたいという気持ちは強く、今後もチャレンジしていきたいです。

今は技術を身に着けることで精一杯ですが、いつか父が受賞した農林水産大臣賞を私も受賞したいです。

前山鯉節店
 前山祐希さん(26)



だし 出汁のふるさと

6月23日、「出汁ツア—in 枕崎」が開催され、鹿児島市などから約30人が参加しました。冷凍カツオの水揚げや鯉節工場の見学をし、鯉節の歴史や栄養価について学んだあと、出汁の取り方教室があり、その出汁で「枕崎鯉節人めし」を作って食べるという、鯉節づくりの内容でした。

このツアーを企画したのは「出汁の王国・鹿児島プロジェクト実行委員会」です。昨年度、鹿児島県の主催で行われた「もりのづくり郷中塾」の塾生を中心に、今年3月に発足した団体で、鯉や豚、鶏など、出汁の素材の宝庫である鹿児島において、生産者や加工業者、流通業者などが連携して戦略的な産業興しを行うことを目的にしています。プロジェクト実行委員の一人で、

出汁にスポットを

参加者からは「鯉節工場の見学は初めてだった。今まで使ってきた鯉節がどのようにしてつくられていたのか分かって感動した」、「出汁の取り方教室では、鯉節を入れる、取り出すタイミングで味が大きく左右されるとい

うことを知って驚いた」といった感想が聞かれました。

本市の水産加工公社、中原水産株式会社の中原晋司さん(36)は「鯉節も視点を変えようと可能性が広がるはず」と言います。中原さんは県外で「カツオの町」といったら？という質問を投げかけたことがあり、そのとき「高知」とか「焼津」と答える人がほとんどで、枕崎の知名度が思いのほか低いことに驚いたと言います。そこで中原さんは出汁にスポットを当てることで活路を見いだせるのではと考え、次のように話します。

「昨年度の商店街グルメグランプリ(S-1グランプリ)で枕崎鯉節の本枯れ節を使った出汁をウリにした「枕崎鯉節人めし」がグランプリを獲得しました。このように出汁を前面に押し出した商品・プロモーションは今までほとんどなかったと思



中原水産株式会社
 中原晋司さん



株式会社丸十
 國澤枝令さん(26)