

▼素材の旨みを活かすため手早く行われる包丁作業



▲地元で獲れた新鮮な鮭を使ってスパイシーに仕上げた鮭ジャーキーなどの鮮やかなパッケージ包装

▼世界ラリー選手権で実演しながら販売したカレーパンはあっという間に完売



最初に驚いたのは水産加工場独特のにおいがなくピカピカの床です。そのことについて尋ねると、「保健所の人も、玄関を見て、もう見なくてもいいくらいです」と誉められたこともあるんです」と教えてくれたのは『うす田冷鮮工房』の代表の臼田孝二さん。

「登別の海は、カニ、イカ、タコ、カレイ、何でも捕れる海産物の宝庫です。そして、この素材を活かしてみんなに『うまい』と言ってもらえる商品を開発したいと思って10年、魚の乾燥や薫製などの2次加工に取り組み、今回、商工会議所の協力で、『鮭ジャーキー』、『宗八燻』、『ホタテ燻』などの商品を開発しました」

そして、もう一つ驚いたのは、そのパッケージの斬新さです。アメリカンポップともいえるべき洋風のさわやかな絵柄が、一般の薫製や珍味にない高級感を演出しています。

「観光土産品としてお客さまに評価してもらうには、やはり、演出が必要で、単純なビニールパックだけの商品販売はむずかしいんです」



臼田孝二さん

といい、「こうした目立つパッケージによって中身の良さが伝わり、登別温泉の観光土産品売り場では堅実に売り上げを伸ばし、札幌大手のデパ地下では、最高のヒット商品になっています」と臼田さんは説明してくれました。

製品化されるまでには、食べるときにパリパリと上手に皮がむけ、歯ごたえの良い食感と、じわじわと素材の旨みが伝わる味付けを目指し、何度も試行錯誤を重ねたそうです。

「毎日いろいろなところでいろいろなものに触れ、自分で納得いくまで味を試し、一つ一つ素材を大切に味わって商品開発に努力していききたいですね」と臼田さんは話してくれました。

魚の乾燥や薫製と言っても、単に天日干しばかりではなく、実にさまざまな工夫が必要で、加工場には、いろいろな機械がありました。そうした機械の隅々まできれいに清掃し、清潔で安全な工場の中で、新たな商品作りに励んでいることを知ることができました。

素晴らしい登別の魚という素材、やはりこれを生かすのは、技という技術であり『ものづくりの精神』であるようです。

『ものづくりの達人』との出会い

あらためて、3人の方と話したこ

とを振り返ってみると、共通するのは、10年という歳月です。亀谷さんは釧路や札幌の洋菓子店で10年間修行し、佐藤さんは、10年間パン作りに必要な水について研究を続け、臼田さんも、うす田冷鮮工房で10年間商品開発を続けたと話してくれました。

ふるさとが大好きで、ふるさとの素材を見つけ出し、10年以上の『努力の積み重ね』が、極上シフォンケーキであったり、カレーパンであったり、鮭ジャーキーなのではないかと感じました。

ものづくりの達人と巡り合うことで、普段はあまり感じない『登別』というふるさとが持つ素材の素晴らしさを再認識させられました。そして、10年の技でその素材はともおいしいうす田ブランドに生まれ変わるのです。

おいしいもの探しの旅は、おいしいものを作り出そうとする人との出会いでした。皆さん、ふるさとを愛し、ふるさとの素材から、『これがそが登別だよ』といえるものを熱意を持って探しています。わたしも背筋を伸ばして皆さんの熱意を学び、良き『ものづくりびと』になって皆さんに恩返しをしたいなと思いました。パソコン上で動かすプログラムも、その人の思いのこもったものでなければ、きつと長く愛用してもらえないはずですよ。

あなたも市民リポーターになって、市内の話題やまちの動きなどをリポートしてみませんか。市民リポーターについてのお申し込み・お問い合わせは情報推進グループ(☎065886)まで。