瀬戸内海から届く、海の香りたたえた「いりこ」に「ひじき」

金丸弘美
食総合プロデューサー

山口県の離島・瀬戸内海に浮かぶ周防大島にある株式会社オイシーフーズの新村一成さんが作る海産物加工品がすこぶる評判がいい。

商品はいたってシンプル。ひじきを海水で炊いて乾燥させ味付けし、パックにしたもの。

名前は「ひじっ好」。ひじきが小ぶりで、そのまま口にほうりこむと、磯の香りがただよい、ぐんとうま味がひろがる。いくらでも食べられる。つまみでもいけるし、ふりかけでも、おにぎりにも合う。

ほかにイリコを入れた「ひじっ好いりこ」、天日乾燥のひじき「浮島ひじき」などがある。

片口いわしの丸ごとの小さい「かえり」を乾燥させた「浮島いりこ」（煮干し）も美味。しゃくしゃく、さくさくとした感触が絶品で、噛むとぐぐぐっと魚の凝縮した味わいが沸きだし、そこに海ならではの優しくまろやかな塩味が加わって、豊かな味わいを引き立てる。

現地で購入したものを東京に持ち帰り、たまたま誘われた隅田川での屋形船での夜景を楽しむ集いに純米酒と共に持ち込み、同席の方たちに差し出したところ、これが大好評。「食べだしたらとまらない」と、あっという間になくなってしまった。女性陣からも感嘆の声が漏れた。

新村さんが作る商品は周防大島のすぐ傍に寄り添うようにある2.3キロ平方メートル、人口220名という小さな浮島で獲れた新鮮なイワシやひじきから生まれる。

「浮島ではひじきがいいものが採れる。細く食べやすく評価も高い。サラダにも向いている。漁師のお母さんたちが袋詰めをして出していたものです。それを新たに売り出したものです」と新村さん。

新村さんは周防大島の出身で、広島で自動車販売の仕事をしていた。奥さんは同じ周防大島の出身で同期生。結婚をして島に帰ろうということになり、郷里に戻った。牡蠣フライを作る工場で働いていた。そんなとき、人生を変える出会いがあった。

島に移住し「瀬戸内ジャムズガーデン」というジャムを出すカフェを運営する松嶋匡史さんだった。松嶋さんの奥さん智明

浮島の海産物から生まれた品々

さんは周防大島出身。島の柑橘類を中心にジャムを創る。180種類もある。それを料理として、焼きジャムのトースト、ピザ、大福などさまざまに展開。島の店に7万人が訪れる。島にジャムを購入する人が来るだけでなく、島外でもよく売れている。

「松嶋さんに会って衝撃を受けました。松嶋さんとは子供が同級生。松嶋さん夫妻がフランスに新婚旅行に行き、向こうの多彩なジャム（コンフィチュール）を知り、そこをヒントに創り始めた。それにいかに付加価値をつけて売るかという話でカルチャーショックを受けました。何かやってみたいと思うようになった」と新村さん。

海辺に立つ新村一成さん

当時は、働いていた工場でも、いかにコストを下げるかという考えが主流で、松嶋さんのように、いかに付加価値を創るかという発想はなかったのだという。

実は、新村さんの実家は漁業。両親が漁業を営み、今は弟さんが浮島で漁師を継いでいる。浮島のイリコは山口県の80％を生産している。イリコ漁には20名ほどかかわる網が5つあるが、そのなかに一つが新村さんの弟さんが携わる網だ。

イリコは漁協に出して入札がされ市場に出る。新村さんはイリコを購入して直接小売りをするという、あまり島では行われていないことを始めることとした。

松嶋さんにアドバイスを受けて最初に始めたのがオイルサーディン。これまでイリコといえば煮干しというのが普通。それをオリーブオイルに漬けてオイルサーディンにしたのだ。

最初の販売先は、地元の知り合いの伝手で道の駅からだった。

「はじめの頃は、アパートの一室で1年くらいしていました」と言う。

オイルサーディンが「中国新聞」で取り上げられて評判となり、生産が追い付かないこととなった。そこで銀行から融資をうけて本格的な生産に。

そこから新村さんのネットワークが活きることとなる。

おじさんが東京で有名なメーカーのデザイナーをしていてパッケージを依頼した。兄さんが料理人でアドバイスを受けた。前に働いていた営業の仕事のつながりでお客さんに連絡をしたところが生協の方。ひじきを提案したところ、面白いということになり販路が開けた。

こうして島の産物が形になって都市の消費者に広がっていった。今では、松嶋さんが新村さん依頼のデザイナーにデザインを頼んだり、お互いに島外のイベントに出たり、販売先を紹介しあったりという有機的な連携関係が生まれた。

金丸弘美さんの新刊『地域の食をブランドにする！ 食のテキストを作ろう』（岩波ブックレット）［岩波書店］＊全国書店等にてお求めください