

ガーリック＋通信



第 47 号 2015.1. 31 発行

2014年 見学会 坂の町、長崎へ

2014 年 5 月 30 日(金)～31 日(土)に長崎県で見学会を行いました。

2013 年 3 月に代表の市川さんが、東京から長崎へ住まいを引っ越しましたが、その後も毎月、東京に会議などで出てこられた折に長崎での様子を伺い、いつか見学会を行いたいと思っていました。長崎での見学会の実現に向けて、2013 年 12 月に市川さんが 3 カ所の食品工場へ見学申込みをしてくださいました。半年前からの見学予約ということで、各食品工場の担当の方も半信半疑のようでしたが、当日は快く受け入れていただき、大変充実した見学会になりました。5 月 30 日には 3 カ所の食品工場（有限会社宮嶋竹輪、九一庵食品協同組合、長工醤油味噌協同組合 大村工場）、31 日(土)には、兼業農家の見学を行いました。連日、快晴で真夏を思わせる暑さでしたが、長崎の素晴らしい風景を眺めながらの移動と見学は、とても楽しく充実したものになりました。

参加者は、市川さん、小林さん、天明さん、梅谷さん、千葉さん、辻さん、飯塚の 7 名。



【 有限会社 宮嶋竹輪 】



5月30日(金)、最初の見学は、『有限会社 宮嶋竹輪』です。8:30 見学スタートということで、長崎市内に前泊しました。予定よりも早く到着しましたが、すぐに見学させていただきました。実は、竹輪の製造作業は、早朝から始まり、8時半過ぎには終わってしまうので、予定通りの到着時刻では見学出来なくなるところでした。

有限会社宮嶋竹輪は、大正14年の創業以来、竹輪だけを頑固に貫き続けています。炭火と渋うちわで焼き上げる伝統の技法を受け継ぎ、厳選されたエソ、グチ、タラ、イワシを主原料にしたすり身に味醂、砂糖は使用せず、遠赤外線を用いて800℃の高温で焼き揚げています。



すり身に氷を入れて温度を下けているところ



機械ですり身をこねている



すり身を串に巻き付けて焼く準備



ローラーで流れ行程



説明に熱が入る宮嶋さん



美味しそうな竹輪が焼きあがりました。



竹輪が焼きあがっていく様子を見学



焼きたての竹輪を味見しながら見学中



焼きあがった竹輪を検品中



お店前の公園でも意見交換

見学は、1時間の予定でしたが、意見交換が盛り上がり 30 分もオーバーしました。朝の一番お忙しい時間の見学でしたが、大変丁寧に対応していただき、ありがとうございました。
また、おみやげに、2種類の竹輪をいただきました。大変美味しかったです。

【 九一庵食品協同組合 】



車で一時間ほど移動して山あいの緑豊かな場所に2カ所目の見学地、九一庵食品協同組合がありました。

堀口相談役が出迎えてくださり、大変お忙しい中、見学案内、意見交換にも対応してくださいました。

九一庵の存在目的は「本当においしい豆腐を味わっていただきたい」、そのために水にこだわり、名水と呼ばれる水を探し求め、この多良岳の山あいに工場を作ったそうです。

「九一庵」のネーミングは、長崎を始めとする九州のみなさまに、おいしい豆腐を味わっていただきたいという思いを込めて九州で一番おいしい豆腐をつくるところ(会社)を社名にしました。



大豆が入っている袋と大豆の皮を剥く機械



工場内を見学



小揚げとゴマ豆腐の試食。ごま豆腐は、とても濃厚でスイーツのようでした。



堀口相談役のお話を伺いながら、試食中。



工場内の様子



【 長工醤油味噌協同組合 】



5月30日、最後の見学は、長工醤油味噌協同組合です。車から降り、広い敷地を歩くとお醤油のにおいがしてきます。最初に会議室でチョーコー醤油のスライドを見せていただき、その後、醤油工場の見学をしました。当初は、醤油工場のみ見学予定でしたが、せっかくの機会でしたので、味噌工場も見学させていただきました。広い敷地内を約1時間半にわたり、徒歩で見学、さらに意見交換も含め2時間以上もの間、加藤技術部長が全て対応してくださ

いました。

生産部門である長工醤油味噌協同組合は大村市の65,000 m² (約2万坪) の広大な敷地内に、徹底した異物混入防止対策を施した味噌工場、64本・550万リットルの発酵タンクを持つ醤油工場と最新鋭の製造設備を有します。特に九州では唯一の醤油諸味を絞る全自動長尺式圧搾装置や1リットルのPETボトルで100万本の収納が可能な立体自動倉庫は、一見の価値があります。



工場外観



趣きのある看板



加藤技術部長の熱心なご説明に力が入る代表



香味彩館の中で記念撮影

【 兼業農家 濱口様宅の見学】

5月31日(土)、見学二日目は、長崎県西彼杵郡長与町にお住まいで兼業農家をなさっている濱口様の畑の見学会でした。10時20分に長崎県立美術館前に集合。濱口様と合流し、車2台で移動。分かりやすい手書きの地図を用意してくださり、最初の見学地、みちの駅「じげもん長与」で地元の農産物の果実、野菜、米、加工品などを見ました。ここからの移動は、地図もなく、細い山道を濱口様の車に逸れないように小林さんも頑張って運転してくださいました。それにしてもすごい山道でした。ようやく、山の斜面のとても眺めの良い場所にある濱口様の畑に到着。天候に恵まれ過ぎて、陽射しが強いのを心配なさり、日傘を用意してくださいました。斜面にはみかん畑が広がり、その先には、大村湾が望めるすばらしい景色ですが、反面、農作業はとても大変なことは一目瞭然でした。少しでも作業が楽になるようにとお手製のモノレールがありました。

また、車で移動し、濱口様宅へ。たくさんの農機具の見学、広い納屋の中も大変きれいに整理され、農薬なども厳重に管理されていました。畑では、きゅうり、ジャガイモ、かぼちゃ、キャベツ、レタスなどが栽培され、私たちは、きゅうりの収穫をさせていただきました。

そしてお待ちかねのバーベキュー。様々な食材を用意してくださいました。初めていただいたシャコのスープはとても美味しかったです。おばあちゃん特製のお漬物も大変美味しく、お土産にいただいて帰りました。長時間にわたる見学とご馳走、本当にありがとうございました。(飯塚記)



山の斜面のみかん畑



気の抜けない細い坂道でした。



納屋で農機具類の見学



じゃがいも畑



現役の竈



手作りバーベキューコンロ



庭の酒樽が気に入りポーズを取る市川代表



濱口様ご夫妻とおばあちゃまと記念撮影

【長崎見学会の感想】



辻 倫也さん

私にとって、初の長崎。観光こそしませんでした。貴重な体験になりました。

最初に、宮嶋竹輪さんに伺いました。長崎のちくわは、関東のものとは別物！上等品です。知りませんでした。上質のすり身を解凍して、焼きに入るまで、とにかく熱ダメージに気を使います。製氷機大活躍。氷をバケツに入れては石臼に運びます。そしてすりあげながら加えるでんぷんや調味は最低限。砂糖・みりんなど使わないといいますから、それは色が付きにくいことでしょう。その色が付きにくい生地を、800 度にもなる高温で焼き、最後に渋うちわの柔らかい風で色をつけるという手間。そして、それだけ手間をかけた味がするのです。コシが強く、噛んでいると味がでできます。

伝統のやり方、っていっても、お金も手間もかかるやり方を続けるっていうことは、並大抵のことではないと思うのです。応援したい、買い支えたい、と思う経験でした。

次は、九一庵さん。九州で一番にしたいという社名の豆腐屋さんです。国産大豆を使うラインでは、豆乳を製造する際の浸漬を省く新技術が活躍しています。製造のリードタイムが大幅に短縮し、見込み生産の生産過剰を減らすことにも役立っているそうです。試食させていただきながら、丁寧に説明をいただきました。

最後は、チョーコーさんです。最初に印象的だったのは、原料用の屋外サイロ。大豆100 tが入

るサイロが2基立っています。これの使用をやめてしまったとのこと。遺伝子組換えのトレースをとりやすいようにという理由で、バッグ単位の管理に変えられたそうです。これは、手間を考えるとかなり思い切った決断だと思いました。発酵したもろみを、長い布をたたんで底のない封筒のように筒状にして、その長い長い筒の中に入れていきます。その布を折り返ししながら積み重ねていき、上から圧力をかけて絞っていきます。K社さんの特許がきれたのでこの機械を使えるようになったそうで、西日本での導入はまだ2社と言われてました。

そうした工程を経て、おいしい醤油が出来上がるのですが、実はその絞りが最も人気商品らしく。飼料も高いですからね。複雑な気持ちですね。

味噌工程も見せていただきました。発酵中の味噌の保管に、立体自動倉庫を使われていたのが印象に残っています。

長時間とても丁寧に時間をかけて説明いただいて、とっても好印象でした。



天明 英之さん

5月30日、初夏を思わせる日差しの中、7時30分にホテルに集合し、市電で本日一つ目の工場見学である宮嶋竹輪に向かった。今日は竹輪の宮嶋竹輪、豆腐の九一庵、醤油味噌の長工醤油味噌協同組合の三か所を2台のレンタカーで回る予定だ。参加者は7名、天気も良く楽しい工場見学になりそうな予感が漂っていた。

一カ所目はJR浦上駅からほど近いところにある宮嶋竹輪。1階が店舗で、2、3階が工場。案内してくださったのは社長の息子さんの次期社長の宮崎さん、予定より30分早く8時についたが、今日は仕込み量が少ないため早く来てよかったとのこと。早速工場見学。冷凍すり身を解凍し、石臼を使って丁寧に摺りあげ、きめ細かい生地を作っていた。焼きは電熱器で高温で焼き上げ、うちわでの冷却が印象的であった。焼いた後の竹輪は別室で素早く冷却、管理された部屋での包装と、微生物の増殖には注意を払っているようであった。宮崎さんの説明は非常に熱心で、自分の商品に愛着を持っているようであった。

二カ所目は大村市の山の中腹にある豆腐の九一庵、水の良さからこの場所に決めたとのこと。従業員160名の大規模な豆腐屋さん。案内してくださったのは前社長の堀口相談役、時間があつたので工場の周りを一回り、原料の大豆の受け入れ場所を見せてくださった。その後、工場のラインが見える会議室で、おいしい胡麻豆腐と三角厚揚げを頂きながら工程の説明を受けた。話の中で感心した点は、毎朝エアシャワーを浴びるために順番待ちをしている従業員に対して訓示をしている。豆腐の最終検査は厳しくしており、これを甘くすると前の工程での取り扱いが徐々に乱雑になってしまう。と、経営者の視点で話された点であった。

三カ所目は大村市の長工醤油味噌協同組合の大村工場。従業員120名の大規模な味噌醤油屋さん。案内してくださったのは品質を担当している加藤さん、見せられる工場を目指しているようで、醤油工場、味噌工場とも工場見学用の設備がばっちり揃っており、特に味噌工場は設備も新しく、とてもきれいであった。当初の見学は醤油工場だけの予定であったが、時間があつたので味噌工場も見たいとのこちらのわがままな要望も快く受け入れていただき、ありがとうございました。大豆はnon-GMOを使用しているため、コンタミ防止のため大型サイロは使えず1tコンテナを使用しているとのこと。非効率なオペレーションであった。

本日見学した三カ所の食品工場とも自分の商品に愛着を持ち自信を持って話しされているのが印

象的であった。また、私たちの質問にも丁寧に答えてくださり、地場の食品メーカーの底力を間近に感じられたのは本当に良かった。



千葉 悦子さん

勧められるまま、長崎に参りまして

長崎行きは2回目ですが、以前は学会参加だけで観光できず、夫に呆れられ「行くなら2泊すれば」と勧められ、工場見学の前日、グラバー亭と浦上天主堂との見学、および、稲佐山からの夜景の観光をしました。学生時代の級友が長崎に住んでいて、夜景を強く勧められ、一緒に出掛けました。長崎の日没は東京よりだいぶ遅く、真っ暗になるまで待ってられなかったので、写真の空の色が明るいのです。函館に学会で参りました時は、天気が悪くて夜景を見られなかったし、今回、見学会のおまけとして良い体験をしました。

工場の見学はそれぞれ興味深く、長工醤油味噌協同組合の大村工場でお土産として頂いた麦みそ入りの味噌をきっかけに、普段あまりに日常的で深く考えなかった、みそ汁について再考しました。そして、私が卒業した高校同窓会に毎月書いている「オトナの食育」の6月号として書くほどでした。

【オトナの食育】所感編 第64回 通巻第98回) 千葉悦子(高28)

和食の良さを次世代に、生活の中でつないで行きましょう

その2...みそ汁の減塩とおいしさの追求

<http://www.nirako-dosokai.org/melmaga/shokuiku/s64/shokan64.html>

宮嶋竹輪で竹輪のお土産を頂きました。同じ「竹輪」という名前を付けていても、東京や私の故郷の静岡県とは全く異なる食品がある、ということを感じました。高級蒲鉾のような食感や味です。6月初めに銀座のデパ地下に寄り、長崎の食品が、何種類か期間限定という感じで販売していましたが、残念ながら竹輪でなく蒲鉾でした。1つ1000円程度の蒲鉾の試食をし、宮嶋竹輪の一番高級な竹輪を同行者が少し分けてくださったのとは全然違って、がっかりしました。もう1件のデパ地下で、長崎の魚等を使った団子状の練り物がありましたが、竹輪はありませんでした。長崎まで行かなくては味わえない特別な竹輪だったのだと、改めて思いました。

見学のお土産の麦みそや竹輪、級友と一緒に食べた鯨から、日本の地方ごとに、それぞれの食文化があることを体験的に理解する見学旅行でした。

3日目の西彼杵郡長与町の農家の見学も、貴重な体験でした。長崎でなくても農家はありますが、説明して下さる方を見つけるのは難しいことでしょう。家のある場所までは普通の道路でしたが、その後みかん山まで行く道は細くて非常に陰しく、自動車であっても少し時間がかかり、距離があるようで、「大変なんだなあ」と非常に驚きました。

お土産に、これまで見たことのない珍しいじゃがいもを頂きました。三十丸(そういう名前を付けるほどおいしいという意味)とデストロイヤの2種類です。1つずつでしたのでソテーにしたら、おいしいけれど、あまり味の違いが分からず残念でした。きっと、ゆでて「粉ふきいも」にする方が微妙な味の違いが分かりやすかったことでしょう。

見学先の農家から長崎空港へ1人で行くには、時津港へタクシーで行き、そこから船で行くのが一番早くて安価です。私は乗り物酔いがひどいので、船は心配でしたが、級友に聞くと「内海だから大丈夫」ということで、挑戦しました。

音は大きかったけれど、あまり揺れなくて快適でした。昼過ぎの中途半端な時刻のせいか、乗船者

は私一人！1 クラス分は十分乗れる座席数がありましたが、自分一人だけで、もったいないというか申し訳ないというか、眺めも良くてお姫様気分でした。



市川 まりこさん

長崎見学会は、大変有意義にそして何よりもが無事に終了してほっとしました。半年前から、電話で見学のお願いをしました。2013 年の 12 月に宮嶋竹輪さんにお電話したときは、「えっ、来年の見学の依頼ですか？えっ 5 月？その日に工場を動かしているか、もっと近い日にならないと確約できないのですけど・・・」、九一庵さんは、見学者向けの工場ではないと最初は消極的でしたが、何とかお願いして見学させてもらいました。案内して下さった方は、大変お話好きでした。チョーコー醤油さんは、当初 10 名以上の人数が必要ということでしたが、7 名の私たちを、大変快く受け入れてくださいました。品質管理の方が、丁寧に解説しながら、広い敷地内をめぐりました。

31 日は、おまけの企画、兼業農家の見学を行いました。果樹、野菜、お米、それから農産物の加工品を、じげもん長与という道の駅に出品されていました。その商品でもあるきゅうりを収穫体験しました。農家の納屋には、様々な農機具がたくさん並んでいました。日本の兼業農家の大変さと、農業改革の大変さを感じました。お昼のバーベキューは、本格的な石の窯に鉄板をひいて豚肉や牛肉野菜などを焼いて食べました。美味しかったです。濱口さん宅のお祖母ちゃんのお漬物も大変おいしかったです。

遠路はるばる長崎にお出で下さった皆さま、本当にありがとうございました！



一日目の見学が無事終わって嬉しい乾杯



乾杯から 90 分後、話に熱が入る市川代表



稲佐山からの夜景(対岸に食事をした出島ワープ)



濱口様宅でいただいたジャガイモ
左：デストロイヤー、右：三十丸