

【ものづくり 人づくり 地域づくり】

2013 秋の強化月間プレ企画（食の見なおしシリーズ・その1）

もうすぐ新米シーズン！ ご飯のとも **「佃煮」** を考える。

海苔の佃煮ひとつとっても、生産者の考えが見えてきます。

毎日のおにぎり、お弁当、朝食に大活躍の海苔の佃煮。その歴史は古く、一説によると710年頃の平城京では海苔や昆布を佃煮のようにして売る店（藻葉店・もはだな）という市場がすでにあつたようです。

現在ではいろいろな海苔の佃煮が出回っていますが、その内容を見るといろいろ。今回は、生協のカタログでもおなじみの大正元年創業の日本橋・遠忠食品の海苔の佃煮を市販品と比較しながらご紹介します。

夏休みのひと時、海苔の佃煮について一緒に調べてみましょう。



遠忠食品 宮島さん

203 江戸前生のり佃煮

原発事故から2年半

「放射能被曝・汚染に関する勉強会」を開催します

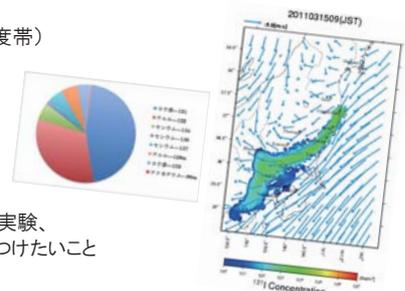
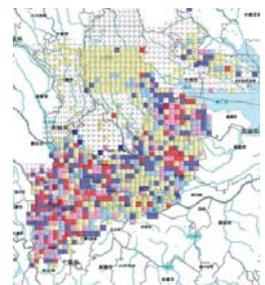
【日時】8/31（土）10:00～12:30

【場所】常総市ポリテクセンター（職業訓練支援センター）（常総警察署横）

総代会議案書付録にこの1年の放射能調査研究について掲載しましたが、説明する機会がなかったことから説明及び質疑応答の勉強会を開催します。（総代会議案書をご持参下さい）参加希望者は生協までお電話下さい。

- （テーマ）茨城～千葉での初期被曝線量評価の見直しについて
- ・ブルーム通過時の吸入被曝線量の再評価（つくば市・千葉市・世田谷区をはさむ高濃度帯）
- ・初期母乳検査の評価見直しにともなう内部被曝線量評価
- ・水分を含んだ土壌の放射能沈着データの乾燥重量での整理と外部被ばく線量評価見直し
- ・本来のホットスポット（30cm四方）とクールスポット検索の生活上の重要性
- ・セシウム 137 だけのデータでチェルノブイリの被害と比較する
- ・子ども健康調査支援基金による甲状腺エコー検診実施要領

※その他、水試料の0.01 ベクレル /kg 以下のセシウム検査の報告、稲わら・粉穀への吸着実験、日本の火山灰土壌（アロフェン黒ぼく土）のセシウム固着能と作物移行、今後食べ物で気をつけたいこと等々、生協での調査データのボックスを交えて報告します。



ご飯に合う日本の食文化「佃煮」

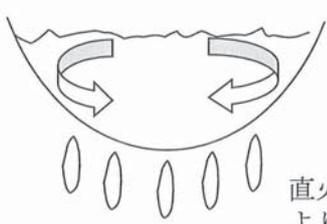
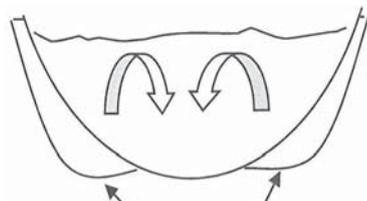
ひとあじ違う！ 歯ごたえも違う！ 直火で炊いた江戸前佃煮。



遠忠さんのこだわり

- 原料や調味料は国産、地場から。
・・・日本の農水産業を支えます。
- 使う調味料は一級品を使います。
- 薄味で素材の持ち味を生かします。
- 職人による直火炊きでじっくり炊きあげます。



	遠忠さんの 「海苔の佃煮」	一般市販品の 「海苔の佃煮」
書品表示	生のり（千葉県木更津産）、しょうゆ、砂糖、水あめ、発酵調味料、かつおエキス	のり、しょうゆ、水あめ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、魚介エキス、寒天、調味料（アミノ酸等）、安定剤（タマリンド）、カラメル色素
（解説）	「水あめ」：国産さつま芋澱粉を大麦の糖化酵素で分解して作った「麦芽水飴」使用。 「醤油」：国産大豆・国産小麦使用本醸造 「砂糖」：種子島産粗糖（さとうきび） 「発酵調味料」：米・米麴・食塩・水	「のり」の産地：不明 「カラメル」：大量生産で短時間で作ると、のりに醤油が馴染まず黒くなりにくいことからカラメル色素などを入れて黒くします。 「水飴」：多くの水飴は、輸入コーン（遺伝子組み換え）原料のコーンスターチ（澱粉）を塩酸分解して作られます。 「安定剤」（タマリンド）：熱帯マメ科植物の果実を煮こんだもの。増量剂的に使い、海苔の使用量を減らすことができます。（右ページ）
炊き方	直火釜（職人手動）	蒸気釜（自動）
釜と対流	 直火の炎により釜を加熱	 蒸気熱により釜全体を加熱。
特徴	一般家庭での釜炊きと同じ原理で、 中心部から外側に広がり沈み対流が起きる。 職人の経験にもとづく微妙な火加減の調整が必要だが、 ふっくら 炊け、原料が釜側面に触れるように沈み込み対流するため、 醤油の香ばしさ が素材に乗ります。	スチーム（蒸気）を熱源として釜全体を加熱。 釜内部にプロペラをつけて素材を回転させ、温度・時間設定をすれば自動的に加熱加工が可能となり、大量生産に向く。

他にもあります！ 8月3回カタログ掲載の遠忠さんの佃煮

■国産ザーサイの佃煮■

現在日本に出回っているザーサイのほとんどが中国産です。

「なんとか国産のザーサイを作れないか」と試行錯誤して3年前にやっと商品化。

「国産ザーサイ特有の食感、歯ごたえは調味液の漬けこみ時間によって変化するので、見極めが大変。レシピも何度も変え、試行錯誤を繰り返しました」と遠忠食品の宮島社長。国産ザーサイの持ち味を最大限に生かした逸品です。



17番 国産ザーサイ葉油炒め



225番 国産味付ザーサイ



国産ザーサイ

ザーサイは葉を落とし、茎の根本部分を塩漬けにしてから味付けします。ただ今回は、「せっかくの国産ザーサイ、葉を捨てちゃうのはもったいない！」と、葉を細かく切り、さっと炒めたNo.17「国産ザーサイ葉の油炒め」をご提案。特有のほのかな辛味、苦みのご飯と良く合います。



【遠忠食品】

大正元年創業

主人、遠州忠吉

佃煮は東京都中央区の佃（つくだ）が発祥。江戸前の海産物の保存食として生み出されました。

遠忠食品さんは大正元年創業の佃煮屋さん。「遠忠」さんの名前の由来は、創業者である今の宮島社長さんのおじいちゃん「宮島忠吉」さん。静岡（遠州）出身で丁稚で東京に来ていた忠吉さんが大正元年、深川住吉町で創業。「遠州出身の忠吉さん」から「遠忠商店」の名で開業。



← 一直火釜と職人さんの權の先に注目。權からの海苔のたれ方を見て炊き具合、火加減を調整します。



「海苔の佃煮水溶き実験」。左が遠忠さん、右が市販品。海苔の量が違います。右の市販品はカラメル色素で黒くなっている。

●おうちでカンタン！海苔の佃煮を手作りしてみましょ！●

古い海苔、戸棚に眠っている海苔でOK！簡単、おいしい、海苔の佃煮に挑戦！

「え！海苔の佃煮って、家で作れるの？」と思われるがちですが、実はとっても簡単。

遠忠食品宮島さんがそっと教える、佃煮屋さんが家庭で作る「海苔の佃煮」をご紹介します。

【材料】

板のり 10枚
醤油 90g
砂糖 35g
みりん 4g
水 150g

【作り方】

- ① 左記の調味料を混ぜて鍋に入れる。
- ② 板のりを細かくして鍋に入れ、火をつける。
- ③ 沸騰したら弱火にしてかき混ぜながら煮詰めてゆく（焦げないように注意）。
- ④ 一昼夜常温で保管すると味がのる。



← 調味料を鍋に入れ、板のりを細かくして鍋に入れ、火をつけます。



沸騰したら弱火に。焦げないように注意！ →

【8月は平和を考える月間】 ※(5/28～6/2) つくばで開催されました「親子で知ろう戦争と暮らし展」で紹介されたお話を順次掲載します。

いつの時代も子どもと女性が犠牲になる戦争。

～旧満州からの命がけの帰国～

語り手 江口昌子さん(つくば市在住組合員)

■東京から旧満州ハイラル市へ(1938年～1945年)

私が生まれた時には、もう戦争は始まっていました。私たちは、関東軍が勢力を拡大している時、父はロシア語の通訳でした。下関からプサンに上陸して安東、新京を通りましてハルピン。ハルピンからハイラルへは、大興安嶺山脈と興安嶺山脈を越えていきます。興安嶺山脈は、トラが出るような深い森を伴った山脈です。そこを通りましてハイラルに着きました。

■ハイラルの暮らし

真冬の朝が零下35度というのは普通です。そういうところで1938年の暮れからロシア人から借り上げた家に住んでいました。どうしてロシア人の家にいたのかというと、ロシアで革命が起きたため。革命が起こる前からロシア人の貴族たちは一族郎党で大挙して移住していました。そこを関東軍が接収して、私たちのような家族持ちの者に住まわせていたのです。

水は、私がおぼえている限りでは川の水でした。お風呂でも台所の水でも使っていた。そのうちに日本人がたくさん増えて井戸水を使うようになりました。

移住してきた日本人の多くはアメーバ赤痢にかかります。それで小さな子は死んでしまうので、母は私を死なせないために(近くで病人が出た時は)私を隔離していたようです。

■初めて見た「抗日 日本帝国主義」の文字

私は在満ハイラル国民学校に入ります。

学校の近くにガラスの壊れた3坪ほどのコンクリート製の小屋がありました。小学校2年か3年だったので、中を見た時は震え上がりました。壁いっぱい、ありとあらゆる日本帝国主義に対する反抗の言葉が書いてありました。学校の裏、数100メートルのところでした。

■ソ連参戦(1945年8月9日)

ソ連参戦の日は、朝ドカーンという音で目を覚ました。びっくりしました。ちょうどその直前に父が亡くなっていたので、母は内地(日本)へ帰ろうと、あるところに相談したら「もう無理。玄界灘で船が沈没して8割方死にますよ」と言われたので、どうしようと思っていた時だったようです。

夜が明けた5時半から6時くらいのこと。その音に驚いた私たちは、(ソ連兵が)攻めてくるというので、いい洋服を着ちゃいけないと思って、ぼろの洋服を着てふたつの袋(片方には食料、もう片方には包帯とか、ぼろキレの三角巾、赤チンなど)を持ち出しました。空襲が静まった後で家に戻って見たら、周りが非常に静かでした。そこへ知り合いの中国人の男の人がかけてきて、「殺されるよ。早く逃げてください」と言い

ました。

どこへ行きようもなく、母は考えたあげく駅の向こうの女学校の建築現場に行けば日本人に会えるかもしれないということで、数キロの道を歩いて行きました。

火の粉が降ってくるのを走り抜けて、女学校の建築現場に行ったら誰もいませんでした。しーんとしていました。日本人の男の人が駆けつけてきて、「何をしていますか、こっちへ逃げなさい!」と言われて駅を目指して歩きました。歩いて行く途中で爆撃を受けました。

■ハイラル脱出。避難列車

石炭をつむ長い無蓋車の列が、機関車の蒸気をあげてすでに止まっていました。

貨車を見上げると、人はもういっぱいです。数千の日本人を乗せて運ぼうというわけですから、大変な人の数です。私たちはずいぶん遅くに着きました。母親が「乗せて下さあーい、乗せて下さあーい」と叫んだら、幸い何両目かに知人がいて、引きずりあげてくれました。

それから、飢えます。水は母が機関車のところに何日も行って、水道の中にぽったぽたと落ちるお湯を集めて、下痢しやすい私に少しずつ飲ませてくれました。

汽車の中で「衛生ボーロ」を赤ちゃんの口に入れていた方がいました。その方は列車に乗っていた周囲の子ども6、7人の口の中に同じボーロをひとつずつくださいました。私はその赤ちゃんがもうまもなく飢え死にすることは思っていませんでした。赤ちゃんは悲しげに泣いていたのですが、泣き声がやんだので、見たらもう死んでいたのです。お母さんのお乳がでなくなって。私たちの食べた衛生ボーロ6個が彼女の命を少しだけ奪ったかもしれないと思います。

ハルピンの駅で8月15日の終戦を迎えました。お昼過ぎ、しーんとした駅舎の外から、パンパンパンと駆めがけて機関銃掃射の音が聞こえました。(次回につづく)



■江口昌子さん

1935年東京生まれ。

1938年から終戦後まで満州で過ごす。1946年帰国。

元、小・中学校の教諭。1985年からつくば市在住。常総生協組合員。