

虹

6代目が下した決断

⑮ 煮干しをやめるという挑戦



母の悦子さんと煮干しの発送作業をする柿谷さん(右)

煮干しをかたどった金属製のオブジェが外壁に泳ぐ。木の看板には、「煮干し 干物 製造と直売」と書かれている。黒い文字は風雪で薄れつつも、力強い書体で主張する。氷見市の「柿太水産」は100年以上、海辺の街で水産加工業を営んでいる。

氷見のイワシは定置網で取るため、傷が少なく、鮮度がいい。看板商品の煮干しは、そのイワシを天然塩だけで加工したもの。うまいだしが取れる。「水産加工なんていう言葉が生まれる前から、うちは魚を扱ってきました」。6代目の柿谷政希子さん(54)は説明する。

柿谷さんは「柿太」の長い歴史の中で、大きな決断を下した。看板商品の煮干しの製造をやめる。

◇

「煮干し屋」。小学校の同級生にからかわれた。毎日お風呂にも入っているのに「煮干しくさい」と言われる。そもそも、魚よりも甘い物が好きだ。なぜケーキ屋に生まれなかったのかと家業をうらんだ。

金沢の短大を卒業し、高岡の旅行会社に勤めた。海外旅行のツアープランを考え、添乗員もした。

「家の帳簿だけでもやらないか」。楽しく仕事していたところ、今では81歳になる母の悦子さんに誘われた。柿谷さんは2人姉妹で、姉は県外に嫁いでいた。実家に残る娘を家業に巻き込もうという腹づもりだったのだろう。

バブル真っ盛りで、柿谷さんはまだ20代半ば。どんな可能性も広がっている気がしていた。それに当時の職場には、女性は結婚したら辞めるという古くさい暗黙の約束があった。いつかは卒業する場所だった。

家業を手伝う傍ら、司会業を始めた。添乗員の経験があり、人前で話すのは好きだ。いつまでも家のことをやるつもりはない。司会業の縁から、夫となる男性とも出会った。未来はマイクの先にある気がしていた。

煮干しの印象が変わったのは、長女の誕生がきっかけだ。娘の離乳食として、母がおかゆを炊いた。塩も入れず、煮干しのただだけを使ったものだった。娘が勢いよく食べているのを見て、自分も口に含んでみた。優しい味が舌に染み入った。「これを昔から私は食べていた」と思い出した。「本物の味がそばにあった」とも思った。かつては複雑な気持ちを抱いた「煮干し屋」に、

ようやく誇りを感じた。育児から復帰すべき仕事は司会ではなく、家業だった。

翌年、氷見市内の温泉旅館から加工品を販売しないか打診された。それまでは市場に卸していただけで、小売りに回していなかった。小分けしてパッケージした煮干しは思いのほか売れた。卸とは違い、消費者の反応が目に見えやすい。デザインも自分なりにこだわり、手応えを感じた。東京にある富山のアンテナショップの店頭にも並ぶことになった。「おしゃれだね」と手に取ってもらえた。

煮干しを買った富山出身という中年男性から、こんな感想が寄せられた。「味噌汁がお袋の味になった」。自分たちの煮干しが富山の味なのだと感じ入った。地元の小学校の依頼を受け、魚をさばく体験教室も開くようになった。「おいしいものが身近にある。そう伝えることが故郷への愛情につな



「青と黄の花」西治子

がる」と使命感を覚えた。

◇

2011年に転機が訪れた。離婚した。「しっちゃんめっちゃかなサザエさんのような家だった」と柿谷さん。柿谷家は来客も、電話も、宴会も多い。いつもせわしなかった。婿養子で勤め人だった夫にとって、快適なわが家とは言えなかった。「彼は手助けしようとしてくれていたんですけど、私の気が回らなかった」。魚に関わる仕事の多くは男社会の色彩が濃い。柿谷さんの肩にのしかかるものが少し大きくなった。

家業の方も順風満帆とは言えなくなった。だしパックのような便利な食材が普及したからか。食卓が多様化したからか。主力の煮干しの販売量が年々減った。ネット

販売に力を入れ、県外にも柿太のファンが広がっていたが、まだまだだった。

追い打ちをかけたのが、新型コロナだ。飲食店の注文が途絶えた。設備の更新時期を迎えたが、投資に見合う売り上げの見込みはない。最盛期には十数人いた従業員は、繁忙期を手伝うパートだけになった。これまで煮干し作りの中心にいた父も高齢になった。結局、在庫の煮干しを売り切ったら、もう作らないと決めた。気持ちは今も揺れている。「『柿太の煮干しじゃないと』と言ってくれるお客さんには、心苦しい」

一方で、煮干しとともに柿太の歴史を刻んだ主力商品に目を向けた。イワシをぬか床で熟成させた「こんか漬け」は柿太ならではの伝統の味だ。氷見産の米ぬかや地元の酒蔵の酒かす、さらに深層水も使う。多少の力作業はあるが、重厚な設備は必要なく、伝来のたるさえあればいい。料理人にも

ファンは多い。魚津市の濱多雄太さん(37)もその一人。「発酵食はそもそも保存食。つまり生きるためのもの。でも、柿太のこんか漬けはちゃんとおいしい。僕にとっては富山を象徴する味です」と言い切る。

柿谷さんは濱多さんと、こんか漬けを応用した調味料を考案した。歴史と結び付いた新しい味だ。

発酵学の権威の講座に通い、こんか漬け自体の味も磨く。古い作業場の使っていないスペースは、観光客向けの休憩所にリニューアルすることにした。漁具を飾れば港町らしさも出るはず。「今あるもので何かできることがある。歴史の中にヒントがある」

父の正成さん(85)は、柿谷さんに何度も「やめておけ」と言ったという。「どうせ

儲からん。でも、政希子は昔からいくら言っても聞かんけど」と続ける。

◇

柿谷さんは昨年2月、初めて市場の競りに顔を出した。顔見知りの仲買人に「おはようございます」と言うと、「何を観光客みたいなこと言うてる」と素っ気なく対応された。競りの様子に圧倒された。作法も飛び交う言葉もよく分からない。しばらく、何も買わずに後ずさりする日々が続いた。

母からは「とにかくハイって手を上げれば買える」と背中を押された。腹を決めて市場に行った。男性だらけの市場にも、行商や鮮魚店の女性はいる。彼女らは持ち上げるのも大変な重い魚を軽トラックに積み込んでいる。自分だけできないはずがない。

最初に競り落としたのは、ブリでもイワシでもなく、ワカメだった。「漁獲量が年々減る中、魚以外で何か試したい」という挑戦心だった。丁寧に洗浄して、細かくカットすると、まずは地元の小学校が学校給食用に仕入れてくれた。「大きい取引ではないけれど、小回りを大切にしたい」と言う。

今でも何も買えないことがある。希望がかなわなかった日、仕方なく作業場の大掃除をした。物置きから古びた編み籠やせいろが出てきた。「先代たちの歴史が迫ってくるようだな」と思った。そこに母が現れて「明日も魚はおるよ」と慰めてくれた。

ある日、父からノートを手渡された。仕入れの記録と、家族の様子が記してあった。「マグロがうまい」「魚がいない。もうダメだ」と海に一喜一憂した日々がつづられていた。重いものを手渡されたと胸が熱くなった。照れくさかったのか、後日回収されてしまった。それでも、気持ちは受け取った。

この4月1日に正式に店を継いだ。決意を込めてSNSで発表すると、友達から「エイプリルフール？」とからかわれた。うそではない。本気だ。これまで通りではないが、歴史を積み重ねる。社長就任を機に、4月から県内各地で開いている直売会を「わっしょい柿太」と銘打った。他の誰でもない。自分を奮い立たせている。

柿太水産は毎年、小学生を受け入れて魚のさばき方を教えています。柿谷さんの食育への思いからです。作業場は魚や発酵食の独特なおいがします。慣れないにおいにも、思わず鼻を押さえる児童もいるそうです。柿谷さんの母、悦子さんは子どもたちにもこう言うそうです。「これは歴史のにおい」と。味がありますね。



「虹」第7巻 発売中

最新刊の第7巻「虹 補助輪をはずした日の風」は、北日本新聞連載の121～140回目までの20話分を収めています。1,100円。問い合わせは北日本新聞社出版部、電話076(445)3352(平日午前9時～午後5時)。

心があたたまるエピソードや、この紙面についてのご意見・ご感想をお寄せください。

〒933-0911 高岡市あわら町13-50
北日本新聞社西部本社「虹」係
FAX 0766-25-7773
mail niji@kitanippon.jp
次回掲載は6月1日(水)です。

紙面提供／人と鉄のあいだに

OTANI 大谷製鉄株式会社

企画・制作／北日本新聞社
メディアビジネス局