

おいしいカツオで全国に「元気」を届けたい

# 明神ファーム始動!! 漁師の元気を届けたい新聞 第3号

こんどは「米づくり」だ!

たたきに欠かせない香り高い藁。おいしい水と元気の中で、育っています。

明神水産のたたきと切っても切れないのが、「藁」。  
「藁焼きたたき」は、鰹の表面だけを調理することで、焼製にも似た藁特有の良い香りが得られます。

また適度に脂が身に馴染むことで、濃厚な味と食感が得られるのです。  
このたたきを焼くために必要なのが、根元で刈られた長い藁。

状態のいい中空の藁は、瞬時に燃え上がり、八〇〇度もの高温になります。

この藁を確保すべく出動するのが、明神水産の「藁部隊」。

藁部隊は加工工場の若手スタッフが中心で、毎年稻刈りの時期になると

契約農家さんを訪ね、藁を引き取りに行きます。一緒に藁を干したり、束ねる作業を手伝ったりしながら、トラックに藁を山積みして会社へ帰って来る、それが「藁部隊」です。

藁焼きたたきを作るのに必要な藁量は、抱えるもある大きな束が、年間で二万五千束以上。近年、ひろめ市場の明神丸など、明神うなぎの直営店でも「藁焼き」の人気がうなぎのぼりで、必要な藁の量も増加する一方、藁部隊の責任は重大です。

契約農家さんは、高知県内で約八〇件。水も空気もきれいな、山間部の農家さんが中心。平地では、「コンバインで藁を碎いてしまうので、長い藁が得られないことが多い、自然と山間部の農家さんが多くなります。

「たたき」のため、長く、状態のいい藁を作るのは、大変で乾かしていく風で倒れたり、台風が来るとシートで覆つたり、通常より手間がかかります。

仁淀川の支流、シロエ谷川流域の棚田。大きなトラックも、農機具も入れない。「中」山積みの藁! [左]農家のの方と談笑する藁部隊の小島。

藁部隊出動!  
高知の山間部の農家さんを尋ね、藁を分けてもらいます。その数、180件以上!!



今年7月、青々と育った稲

▲山腹の棚田は、まるで空に浮かんでいるような気分。  
◀藁部隊、明神ファームの中心人物、山崎工場長。元は営業マン。広報から田植えまで、何でもこなす。

農作業の現場を見て会話を交わす中で、若いスタッフの「人や物との接し方」が変わってくる、と藁部隊を指揮する山崎工場長は言います。「工場内での同僚への姿勢や会話もそうですが、稲を育てた人の顔見て、その時々の労苦話聞いて、なんだか、藁を無駄にしたらあかんと思ふようになる。藁を扱う手つきも変わってくる。」そういう性能(?)もあって、製造部の若いスタッフを積極的に藁部隊に参加させようとしている。

しかしこの方で農家の現状は厳しく、高齢化は深刻な問題。

ほとんどの場合、後継者もなく「もう今年が最後かもわからん」という

声が、毎年のように聞かれる状態でした。

今年は大丈夫でも五年先、十年先はわからない。そんな中、数年前から「明神水産自慢で米を作ることはできないだろ?」という議論が西坂専務と山崎工場長の間で、幾度となく交わされるようになりました。

そこで去年(平成25年)の夏、ある休耕田を見に行行った西坂専務は、

そこでの水のきれいさに驚き、「こんな水でお米作っ、同じ水で炊いたら、せっうまいやろ」と確信、「ここから『明神ファーム』の発足が、具体化に向けて急加速することになります。

一艘の「鰹一本釣り漁船」から始まった明神水産が、

今度は「米づくり」を手掛けることになったのです。

最初の挑戦は、荒れた休耕田を再生させること。スタート時のメンバーは、山崎工場長以下三人。実家が農家だった小島以外、ほとんど農業は未経験。「びっくりしましたね。インシシが抱りまくつてひどかったです。

田んぼになるがやるがまないなどしゃった」と振り返るのは、入社一年目の宮本。その後、近隣の農業法人の方と知り合つたり、教えてもらつたりしながら、春の田植えを目指して、畠田再生に向けて奮闘してきました。

「びっくりしましたね。インシシが抱りまくつてひどかったです。

田んぼになるがやるがまないなどしゃつた」と振り返るのは、入社一年目の宮本。その後、近隣の農業法人の方と知り合つたり、教えてもらつたりしながら、春の田植えを目指して、畠田再生に向けて奮闘してきました。

藁部隊は、「明神ファーム」を新しい力として、これからより多くの接点で海と山を繋げ、互いに活かし合っていくことを目指します。  
田植えを通じて、それそれが各部署に持ち帰った思いは、新しい将来新しい商品やサービスとして、たくさんの方に届けることを期待!