

# 上野屋蒲鉾店

いつもの味が「ム」にある



土江 元生 さん

## 家業を継いで 和江蒲鉾を作り続ける

「和江のストかま」といえば皆さんも帰省された際に、お土産として買われる方も多いのではないのでしょうか。

その中で、「すまき 和江の光」で第61回全国蒲鉾品評会の水産庁長官賞を受賞した上野屋蒲鉾店の工場長、土江元生さん（34歳）にスポットを当ててみました。

三人兄弟の末っ子で、家業を継ぐ気はなく、高校を卒業してから大阪の専門学校へ進学されました。卒業後、そのまま3年間はアルバイト暮らし。

都会での生活に疑問と不安を感じ、3年目にUターンを決意

します。

とは言え、最初はやむなく家業の蒲鉾作りを手伝っていましたが、はじめて自分で作ることになったのは、それから2〜3年後ぐらいのこと。

その頃から蒲鉾作りとともに、地域での活動が面白くなってきたのだそうです。

中でも「トラハゼの会」の活動が彼を一層やる気にさせました。この会は、地域特産資源のトラハゼを最大限に生かした新製品作りを目指し、和江地区の蒲鉾製造業者で結成しました。

この会では、農林水産大臣賞を何度も受賞した高知県の蒲鉾製造業者を訪ねたり、時にはこちらに招いたりして、蒲鉾を一緒に作ったそうです。こうした活動で徐々に「蒲鉾作り」への意識が高まっていきました。

Uターンしてから今年で9年目。「大阪にいた時より、今のほうが断然充実しています。田舎はやる気をもって行動すると注目されるし、協力してもらえらる」「小さな町だからこそ、横のネットワークが強いし、やれば響くのがいい」と土江さんは語ります。

目標は、安定した商品を作り続けること。当初からその思いに変わりはありません。気温の違いで品質にちよつとした波があるのでそうです。未だに毎日同じものを作るのは難しいと言います。

以前は、毎日の作業日誌に頼って蒲鉾作りをしていた土江さんも、今は経験による感覚を駆使しながら、塩や氷をいれるタイミングを図るようになったそうです。

「対面販売では、お客さんの声が直接聞けます。食品のものは、良くも悪くもそれがすぐに伝わってきます。評価されるのが面白いです」と、より良い「蒲鉾」を作るため、お客さんの声を大切にしています。

もし家業を継いでいなかったら？と尋ねると、「おそらく上野屋蒲鉾店はもう営業してないと思います」という答えが返ってきました。

「華やかさよりも安定したものの。そして地魚を使った和江の名前がでるものを作り続けたい」と意欲的に話してくれました。

和江の蒲鉾は、4社全てが「おだブランド」に認証されています。そして全国でも高い評価を受けているのは、和江で作っているという誇りが受け継がれているからではないでしょうか。

この思いがある限り、今日もまた昨日と同じ美味しい和江の蒲鉾が皆さんにお届けされるはずですよ。



第61回全国蒲鉾品評会の水産庁長官賞を受賞した「すまき和江の光」をはじめ「わかめかまぼこ」「のやき」「天ぷら」などの商品を製造販売

### 上野屋蒲鉾店

大田市静間町311-1  
☎0854-84-8121  
<http://www.e-sutokama.com/index.html>