

編集長& MJ 記者・杉本真美のまちレポート

# おダシのある生活っていいね 自らの子育てをヒントに生まれた お母さん想いの安心安全「粉挽だし」



## アットホームな取材

水産のまち焼津市の焼津港からほど近いところにある、小石安之助商店に着くと、なんともいえないおダシのいい香りが漂ってくる。湯気が踊る工場は、まるで映画ALW AYSの時代にタイムスリップしたような幻想的な雰囲気。工場奥の事務所で迎えてくれたのは、小石英男代表と奥様の貴子さん、そして長男・将陽(まさはる)君(1歳)。「職場にお子さんを連れて来られるのはいいですね」という言葉に、「大変ですけどね」といわずら盛りの将陽くんは動きを目で追いつながら苦笑い。泣いても笑っても「かわいいな、こんな時期、今しかないからね」と目を細めるその姿は、子育て真っ最中のお父さんそのもの。そんなお父さんの顔と社長顔が見え隠れする、アットホームな雰囲気



の中、取材を開始した。お母さんを思う 13年前、家業の会社を継いだ英男さんは、持ち前のチャレンジ精神を發揮。地元の焼津水産高校とのコラボでふりかけをつくったこともあるという。だが、独自の商品として打ち出すには物足りなさも感じていた。そんなときある方に「あなたの仕事にはとても価値がある。人とは違う秀でているものだ」と言われ、ハッとする。そこから英男さんの意識がグッと変化。改めて、自社製品の価値や意義を見つめることとなった。その頃、長女の初音ちゃん(3歳)が誕生。子育てに奮闘する貴子さんを見て、子育てにかかると時間と時間を目の当たりにし、お母さん業の大変さを痛感した。貴子さんは日常的にかつお節からダシを取っていたが、本格的にダシを取るには、鍋が2つ必要だ。かつお節を煮出す時間や洗いが増えることは、お母さんにとっては大

問題である。「時間のないお母さんたちが、簡便な顆粒ダシを使う理由がわかった」と英男さん。それでも美味しく安んじて食料を料理をつくるってほしいという願いは変わらない。では「伝統食を手軽に食べてもらうにはどうしたらいいか。本格的なダシを塩や胡椒のように手軽に使えたらどんなに便利か」とお母さん視点を大切に、貴子さんと二人三脚の商品開発が始まった。

## 小石安之助商店

明治30年創業の小石安之助商店は、かつお節、さば節の製造一筋。日本で唯一、土着のかつお節菌(麹菌の一種)を使った本枯れ節を製造している。

本枯れ節とは、かつお節の表面に菌を発生させ、天日干しするという作業を何回か繰り返して、最終的にはカビがつかないくらいまで乾燥させる。じっくりと乾燥させるため、熟成されたうまみが出る上に、保存性が高いのが特徴だ。私たちが普段スーパーなどで目にする削り節パックは、機械で乾燥されたもの。製法の違いを聞くだけで、味の違いは容易に想像できる。

## 貴子さんの想い

中学時代に焼津市へ引っ越しして来た貴子さん。だが、焼津のことをちゃんと知ったのは結婚して、英男さんを通して

## もう一人の子ども?

小石家の子育ての様子を尋ねると、「よく子どもたちの相手をしてくれるので助かります」と貴子さんが言えは、「子どもは本当に面白い。子どもを通してさまざまな体験をし、子どもたちにたくさん学びをもらっている。何より、子どもはかわいいし、二度と来ないこの時間を愛しています」と英男さん。

は結婚してからのこと。それまではダシのこと、かつお節とは縁遠いところだった。結婚し、英男さんを通して焼津を知り、子どもを産んでさらに見方、考え方が変わったそう。人のつながりの大切さはもちろん、「子どもには安心安全なものを。手間をかけずに美味しいものを食べさせたい」はお母さんに共通する想いだらうと、自社製品をママ友に紹介している。幼い子どもにはおむすびが一番と、毎日おむすびを握る貴子さん。そんなおむすび(米)と味噌汁(ダシ)の関係に日々触れていくうちに、日本食こそが我々日本人の体に最適と、実感。日本のソウルフードを大事にしたい思いが強くなり、伝統食の一つである味噌汁に使われるダシの偉大さに気づいた貴子さん。子どもたちの故郷となる「焼津」への思いがムクムクと沸き上がると同時に、ダシ製造に関わる夫へのリスペクトの気持ちも高まった。



長女・初音ちゃん

## 〈焼津おんぱれ〉 もっと知りたい「だし」のこと! 観る×学ぶ×味わう

- 日時/ 6月18日(土)・25日(土) 13時~16時
- 会場/ 小石安之助商店当目工場(焼津市浜当目2-6-7)
- 料金/ 2500円(お土産付き)
- 申込み/ 藤枝おんぱく <http://fujiedaonpaku.jp/> 090-8955-5313 (8時~17時) ※1週間前まで

蒸り高くコク深い出汁! ▶昔ながらの発酵蔵で時間をかけて成熟させた四種の枯れ節(サバ、カツオ、宗田カツオ、ムロアジ)のブレンドです。家事の時短に! ▶極細挽きなのでサッと湯に溶け出します。本格的な和食も手間要らずです。用途も多彩! ▶なめらかなパウダーなので、粉生地に混ぜ込んだり、ふりかけやドレッシングの材料として等、さまざまな料理にお使いいただけます。



# お母さんたちの強い味方

減塩で健康に! ▶本製品は完全無添加です。化学調味料や保存料・香料はもちろん、塩分・糖分も加えていません。赤ちゃんの離乳食に、塩分を控えたいあなた、食事制限のある方も、安心してご利用ください。

本格和風だしパウダー  
**粉挽だし**  
56g (8g×7袋)