

老 舗 の 力  
SHINISE NO CHIKARA

# 遠忠商店

東京都中央区日本橋蛸殻町1-30-10 TEL. 03-6661-6021



## 伝統の佃煮を基軸に安心を届ける オーガニックショップ

大正2(1913)年に創業した江戸前の佃煮屋「遠忠商店」。  
昔ながらの直火釜炊き上げの自社の佃煮を中心に、おいしく安全・安心な  
オーガニック食品を集めた直営ショップが開店6年目を迎え、好調だ。

### 職人が付きっきりで炊く 直火釜炊きの佃煮

東京・日本橋蛸殻町。水天宮からほど近く、オフィスビルとマンションが林立する一角に、ベビーカーを押す主婦やOLの数人連れが多く出入りするショップがある。店の名は「遠忠商店」。大正2年創業の江戸前佃煮の老舗だ。だが、出入りする人が手に下げる袋には、野菜やお弁当、多彩な品々が入っているような…。そう、実は、三代目が自社の佃煮を中心に

オープンしたオーガニックショップなのだ。

「祖父にあたる初代、宮島忠吉が遠州静岡から上京して最初、深川で開業したのが佃煮・惣菜製造販売の「遠忠商店」。いまの日本橋蛸殻町に所在を移して、「遠忠食品」として自社工場をもち、卸で佃煮類をつくってきたんですが…。直接お客様に自社の佃煮を売りたいという思いがずっとありまして」と、取材に応じてくれた三代目社長の宮島一晃氏。「6年前、本社ビルの1階テナント部分がちょうど空

いたのを機会に、うちの製品と姿勢が一致するオーガニックをテーマに、この直営店「遠忠商店」を立ち上げました」

店内に並ぶ商品は、「千アイテムはあると思う」という多彩さ。だが、なんといっても目を引くのは、入って右手のショーケースや棚にぎっしり並ぶ自社製品の佃煮類だ。元来、佃煮は自然食品。「江戸前のあさり、のりなど、海産物をはじめ、原材料や調味料は国産が基本。もちろん、化学調味料、保存料、着色料などの添加物は一切使

店内には、自社製品の佃煮をはじめ、「有機栽培、オーガニック、エコ雑貨」をキーワードに千種類を超えるアイテムが並ぶ



「最初は、店内を商品で埋めるのも大変で、6年目でやっとここまでできました」という3代目の宮島一晃社長。海を愛するヨットマンでもあり、東京湾の自然保護やさまざまなプロジェクトでも活躍している



厳選&安心の素材と調味料を使い、直火釜で炊き上げた自慢の佃煮類。カラフルなかけ紙のミニ瓶シリーズは、「あさり」30g・380円、「生のり」40g・280円ほか。贈答用に3個、6個など自由な組み合わせで箱入りにもしてもらえる

## 老舗の力

SHINISE NO CHIKARA

いません」という。特に、こだわっているのが、伝統の“直火釜炊き”製法。いま、一般的な主流は操作が容易で生産効率の高いスチーム蒸気釜だが、醤油の香ばしさを素材にのせ、ふっくら仕上げることができる直火釜は、遠忠の味の原点をなす。「その日の気温や湿度、素材の状態をチェックし、職人が釜に付きっきりで微妙な火加減を調整しながら炊きます。直火の炎で釜が加熱されるから、貝類などの淡い味と食感を活かし、そこに醤油の香ばしさをのせながら、ふっくらと炊き上げることができるんです。その加減を調整できるのは、熟練の職人の技術

と経験がすべてなんです」

ベストセラーの「江戸前生のり」には、東京湾木更津沖で水揚げされた極上品の黒のり(生のり)を使用。自然な墨色、のりの繊維と風味を舌に感じることができる逸品だ。「通常は、漁師さんが自分の工場で江戸前寿司用の板のりに加工するためだけののりです。直接、漁師さんの所に出向いてお願いすることで、仕入れさせてもらっています。新鮮で良質なのりでないと、長く洗浄して本来の旨味が抜けるし、それを何かで補うことになる。そういう細工のいらぬ素材が第一なんです」。

使う醤油は、国産丸大豆、国産小麦使用で無添加の本醸造濃口醤油。砂糖は、種子島産さとうきびから作られた精製度の低い粗糖。麦芽水飴は、国産甘藷澱粉使用。発酵調味料は、国産の米・米こうじで日本酒の素となるもろみを醸造したもの。かつおだしは、かつお節と食塩煮抽出物のみ。

あさり、のり、はまぐりなど、東京湾でとれる海の幸の佃煮「江戸前でい!」シリーズも、良質の味と地産地消を守るため独自に開発。定番の貝類の他、あおぎやホンビノスといった素材も揃えている。





自社工場での炊き上げの様子も写真で展示。東京湾でとれる海の幸の佃煮「江戸前δει!」シリーズは、素材本来の味を感じられるよう薄味に仕上げている。

お茶やドリンク、菓子、環境と身体にやさしい自然派の雑貨など多種多様なアイテムが並ぶ。商品説明が大切なのでPOPはスタッフが手書きで作っている



カラフルなかけ紙がチャーミングなミニピン入りのシリーズは、「佃煮屋はどうしても、茶色っぽい商品が多いので、ちょっと可愛くしてやりたくて(笑)」と考案。選ぶ楽しさと贈答にも対応する便利さを兼ね備えているところがクイ。「生あみ」「青唐辛子のり」などの佃煮はもちろん、「しらすくるみ」「国産しょうがとおかかのふりかけ」、国産ちりめんには有機バジル、松の実を加え、上質なオリーブオイルに漬け込んだ「ちりめんオリーブ」など、モダンな食生活に合うオリジナル商品もあり、テレビなどで取り上げられる人気ぶりだ。

## 「ちゃんとしたもの」を食べたい、届けたい

自社製品を基軸に、店内には、米、パン、乾物、産直野菜、菓子、ジュース、コーヒー、お茶、酒、石鯨やシャンプーなどのエコ雑貨など、多彩な商品があふれる。

「日本のオーガニック市場は、欧米に比べるとまだまだ小さくて、その分、可能性はあるとみています。ただ、オーガニック商品は原価率も高いから、仕入れだけでは大変でしょうね。うちは、自社製品があり、卸部門があるから、こうして展開できたんです。佃煮の卸

先が、ほかの商品の仕入れ先だったりすることも多いですし、すべては人のお付き合いのためものともいえます」という宮島社長。日本の食糧自給率の低さ、江戸前の海である東京湾の生産地としての危機をひしひしと感じるといい、その回復にも、熱い思いがある。

「江戸前のあさりも、生産だけでなく、“剥き子さん”と呼ばれる働き手がどんどんいなくなっている。食文化の継承がほんとうに難しい時代になっています。漁師さんや各地の一次産業の方々と直接、じっくりお付き合いしながら、ひとつひとつ頑張っていくしかないかな」という宮島社長。「農業も同様ですね。うちの国産味付けザーサイに使うザーサイは、畑ごと契約して、収穫のすべてを現金で買い取ります。そうして、生産者さんにも生き残ってもらうことが、みんなの幸せにつながるはず。オーガニックというと大上段のようですが、要は、ちゃんとしたものを食べたい、届けたいということです」と話す。

各地のマルシェなどに定期的かつ頻繁に参加し、仲間やお客さんと交流しながら、自社製品のアピールにもつとめる。「佃煮ってなに? という子どもも結構いますね。家で“ごはん佃煮”という食事をしていないから。“食べてごらん”ってどんどん試食させちゃう。そうすると、“これ、おいしい!”って、おなじみになってくれたりして。お母さん方だけでなく、男性も子どもをもつと、ちゃんとした食べ物をわかってもらえるようになるね」と日焼けした笑顔がほころぶ。自社工場の製造スタッフは20名ほど。その人づくりにも哲学がある。「私もおやじに、外の修業のあとで製造部門を経験させられました。ちゃんとしたものには、ちゃんと作る人が必要なんです。職人を育てられるのは、職人だけ。ひとりやめたら補充するなんて考えでは、いけません。技術の継承のためにはベテランと新人のふたり分、給料払わないとね。その覚悟がなくちゃ、ちゃんとしたものを作り続けられない」

こんな人と店があってくれれば安心だ。そう思える味を、ごはんのにのせた遠忠商店の佃煮がほのぼの、確かに伝えてくれる。