

編集主幹 田中陽子の 私が試してみました!

その66

遠忠食品

「生のり佃煮」

江戸前ずしに使われる極上黒海苔を使用



立春を過ぎて春はもうすぐそこ、梅の花もほころんでいます。この次期一番寒いときが海苔(のり)の収穫時期です。以前、東京湾の海苔養殖場の収穫、海苔の製造、出荷まで見学したことがあります。その重労働に頭が下がる思いでした。そのとき東京湾の水質は以前に比べて格段にきれいになっているのを実感しました。東京湾は江戸時代から新鮮な魚介や海藻類が豊富な漁場でした。でも、高度成長期に湾岸が工場地帯になり、工場排水や生活排水で昭和40年ごろには水質の悪化が進み、汚染もピークになったそうです。私も東京湾に汚れた海というイメージを持っていました。昭和40年中頃、きれいな海を取り戻そうと人々の関心が高まるなか、水質汚濁防止法が制定され、工場排水の規制や下水道の整備によって水質が改善されてきたのです。

今回はその東京湾でもとりわけきれいな木更津の海で育った極上の黒海苔の佃煮「生のり佃煮」を試してみました。大正2年に創業した遠忠食品の商品で100年以上続く老舗の佃煮屋さん自慢の逸品です。三代目社長の宮島さんは東京湾の環境保全に熱心に取り組む生粋の江戸っ子。食品メーカーとして安心安全の取り組みも筋金入りです。さて、海苔の佃煮といえは白いご飯。ほかほかのご飯に乗せると

こだわりの直火釜炊きで香ばしいしょうゆ味



85g入り

艶のある黒海苔がひきたちます。そして海苔の葉が立っている感じが、ご飯の上でただけでなく、口に含むと液状ではなく、海藻を食べた感じがあります。通常は水揚げ後に干した海苔を使って佃煮にしますが、この商品は生のりを収穫後、冷凍保存して佃煮にしているそうです。だから海苔の存在感があるんだと納得しました。海苔の香りが口の中いっぱいに広がります。しょうゆの香ばしさも後を追っかけてきます。そして甘すぎない。ここが私の一番のポイントです。佃煮は保存性を高めるためもあり、甘いのが多いのですが、あまりにも甘すぎると素材の味がわからなくなりますが、この「生のり佃煮」は糖分の加減がちょうどいい、大人向きで上品な味です。小またが切れ上がった海苔の佃煮です。

さすが、江戸前! 味の香ばしさに表れています。遠忠食品では創業以来の釜炊きにこだわって熟練した職人が手間をかけてこの商品を作っているそうです。その手間がこのしょうゆ味の香ばしさに表れています。私には沖縄産のモズクに混ぜて食べました。海藻二重奏、おいしかったです。あ、納豆に混ぜると高級かつヘルシーな一品、おつまみにもなります。

上」などのほかに、ヒット商品「瀬戸内海産おにぎり塩のり 10枚」を使用した「ハムたまチーズ」の試食を行いました。試食品は、チーズの風味がほんのりしている。新商品の「わさび風味 10切れ50枚卓上」は、ワサビ風味の辛みに合う有明海産のりを選定。のりは同社トップグレードの「極」を使用。ワサビ風味の辛みがのりのうまみとバランスがよくマッチしている。

コンビニの担当者が、同じタイプの商品を販売しているためか注目度が大きく、試食を進めていて定着している実感しています。佐藤食品工業(本社・新潟市東区)のブースでは「サトウの切り餅 いっぱん 10本入り」を提案。1本29gの細長いおもちで「つけたたり」「きつたり」「まいたたり」することができ。東京支店・営業一課・主任の松尾幸一さんは

おもちの食シーンを提案、おもちのバラエティ性が充実すると思えます」と語っていた。おびなた(本社・長野県長野市)のブースでは、生協でも人気のNB品「蕎麦通の更科八割」を展示していた。「蕎麦通の更科八割」は、更科粉と呼ばれるそば粉を使用して、シャキシャキとした上品な風味と食感に仕上げた。白いそばなので関東では人気で、コープネットでは毎月企画されている。



竹本油脂の大塚明美さん

ように努力していきます」と語る。竹本油脂(本社・愛知県蒲郡市)のブースでは「製菓用太白胡麻油」を使用した生チョコの試食を行いました。