



伝統技術×食材×発想 かけ算でおいしい進化



つくだ煮屋の新路線商品

潟上市

玉ねぎとまぐろのリエット、わかさぎフリットジェノバ風、ヤンニョム鱈…フレンチにイタリアン、コリアン。さながら多国籍料理をもほうふつさせる商品を製造・販売しているのは潟上市昭和の老舗つくだ煮屋・千田佐市商店だ。趣も風味も伝統和食の色濃いつくだ煮とはほど遠いが…。

新路線シリーズは10種類

海水が混じる汽水湖でかつて琵琶湖に次ぐ広大な面積を誇った八郎潟のわかさぎやばせ、しろうおなどの豊富な水産資源を背景に地場産業として発展したつくだ煮。明治30(1897)年創業の千田佐市商店は伝統的な潟(現八郎湖)の水産物や、いかあられ、あじの唐揚げなど

海産物のつくだ煮や甘露煮、唐揚げなど約40アイテムを展開している。うち、約10種類の商品が加工法や味付けに新たな工夫を凝らした新路線の商品なのだ。

環境の変化に対応

きっかけはさまざまな環境の変化だった。八郎潟の干拓に伴う水産資源の減少は八郎湖のつくだ煮には向かい風となった。

さらに、人口の減少や米離れにより、「ご飯のお供」需要の大きいつくだ煮の消費先細りが見込まれたため、長年培われた加工技術を底流にしながら、多様な食材を新たなアイデアと手法で加工し、酒のさかなやおやつなど幅広い需要を呼び起こす商品開発を展開した。

チーズやバジルも

最初に商品化したのは15年ほど前に発売した「かりっとわかさぎプリミアムチーズ」(540円)。八郎湖産のわかさぎを油で揚げ、秋田み

そとしょうゆがベースの秘伝のたれで味付けをし、みそだれとの香りの親和性が高いデンマーク産の粉カマンベールチーズでまぶした。つくだ煮伝統の味プラスチックという組み合わせが話題に。

姉妹商品ともいえる「わかさぎフリットジェノバ風(小)」(同)は、オリブオイルやバジル、ガリックを使った塩味で「ワイン、ビール、日本酒などあらゆる酒とマッチする」と評判だ。

玉ねぎとまぐろを使った「つくだ煮屋さんのリエット」は、オリブオイルとガリック仕立て、バターと黒胡椒仕立ての2種類(いずれも648円)。同商店取締役の千田浩太さん(32)が留学していたパリで出会った肉のパテ「リエット」に着想を得た。

「ヤンニョム鱈」(540円)はマヨネーズや七味と一緒にパンでサンドすると最高だという。

目指すは海外展開

今、主力商品として力点を置く

ているのが「いもチーズ」(486円)だという。県産の紅あずまを揚げて秋田みそベースの秘伝のたれとカマンベールチーズで味付けした商品だ。

「最初はジャガイモで試作したのですが、食感がピンとこなくて。サツマイモがしっくりときました。秋田みそもチーズも発酵食品で香り高さがマッチして、おやつにもぴったりです。試食した外国人からの評価も高く、海外展開もしたいですね」と語るのは、この商品を開発し製造も担当する七夕悦志さん(24)。

そして、海外進出を担当するのは潟のつくだ煮の奥深さにどっぷりとはまり、国際教養大学に通いながら同商店で働く東京出身の山本啓介さん(22)だ。「つくだ煮の伝統技術や味に新たな素材と新たなアイデアをかけ算にして化学変化を起こして進化したもので、無限の可能性を感じます」。大学卒業後も同商店で働き、海外進出をプロデュースするという。

潟の伝統産業が若い力で雄飛する日も近そうだ。



千田佐市商店

〒018-1401
潟上市昭和久保字片田千刈田428-3
TEL018-877-3208
※金額はいずれも税込み



わかさぎを秘伝のたれで煮る



主力商品「いもチーズ」に使用する県産紅あずまを揚げる七夕さん