



長浜谷聡さんと朋美さん。商品の製造から販売、管理、営業まで、夫婦二人三脚でこなしている。工房内には直売コーナーもある

炭と薪でゆっくり燻す

店主の長浜谷聡さんがこの日、燻製にしていたのは鶏肉。電気やガスは使わず、炭を熱源に地元産の山桜の薪をじっくり燻し、窯の中に煙を満たしていく。煙の熱で釜内の温度を上げて食材を加熱し、4、5時間かけて豊かな香りをまとわせる。店名「チャコール」は、英語で「炭」。熱源への思い入れを表現した。

窯の扉を開けると、水分が抜け、うま味を増した鶏肉から脂が滴り落ちていた。燻製具合を確かめながら長浜谷さんは話す。「市販のチップを使えば半分の2時間で仕上がりますが、燻した香りが強く残って色も濃くなる。炭を使って山桜の原木でじっくり燻せば、香りがまろやかで食べ飽きない味になる。色も薄くきれいに仕上がりますね」。燻製にする食材は、肉、魚介類、ナッツ、チーズなど。煙の熱でゆっくり加熱した肉や魚は、しっとり軟らかい。

町の燻製屋さん

【岩城の燻製屋 チャコール】由利本荘市岩城内道川字馬道25-1 TEL.0184-44-8942

青い海と山の緑が広がる由利本荘市岩城の道川で燻製の専門店を営む「チャコール」。工房内の「燻製室」に入ると、秋田杉の合板で造った店主自作の燻製窯から漂う香ばしい香りに包まれる。

手作業と製法への思い

燻製屋の朝は、炭の火起こしから始まる。窯の中が温まり、薪から煙が上がる午前11時頃から燻製を始め、1時間起きに燻製具合を確かめながら夕方まで燻す。食材の下処理・味付けから、冷蔵(味を染み込ませる)、燻製、熟成を経て、完成までの日数は1週間。商品数は約40種類を数え、年々注文数も増えているが「作る量がどんなに増えても、手作業での仕込みや炭と原木を使った原始的な燻製を変える気はありません」と長浜谷さんはきっぱり話す。



趣味から仕事へ

原点は、ホームセンターで買った1000円ほどの簡易燻製器。会社に勤めていた2002年、「おいしいベーコンを作ってみよう」と趣味で燻製作りを始めた。独学で腕を磨くこと8年。その頃、リーマンショックの余波で仕事が不振になり、思い

切って会社を辞めた。「自分が今、本当にやりたいことは何か」。悩んだ末、選んだのが燻製屋の道。JR道川駅隣に約8坪の小さなプレハブ店舗を構えた。「いぶりがっこ以外燻製製品になじみのないお客さまが多く、まずは燻製自体知ってもらうことに苦労しました」と振り返る。商品開発、接客や営業活動、

販路拡大に試行錯誤の日々を送った。16年2月には現在地に移転。旧給食センターの広い建物が工房になり、一度に作れる燻製の量が増えた。ここ数年は関東、関西、四国などに毎月出向いて、販売と営業に力を入れる。大手ホテルや百貨店など県外に取引先や販路は増えつつある。「うちの燻製は、保存料や着色料など添加物を使っていないし、封を開けてすぐに食べられる。食材の持ち味を生かしたシンプルな製法と、簡単に味わえる手軽さがウケているようです」と話すのは、ともに店を切り盛りする妻、朋美さんだ。