



産地・メーカー  をたずねて

株式会社
西脇水産
輪島市

代表取締役社長 西脇 美保さん

とめばあちゃんの味を 受け継いで

株式会社西脇水産は輪島で加工した干物を全国に向けて発送しています。コープのギフト「わじまの朝」や輪島のレジェンド行商人だったとめばあちゃんの味を受け継いだ「赤魚半身醤油干し」などを製造しています。代表取締役社長の西脇美保さんにお話を伺いました。

episode 1 とめばあちゃんの味に出会って

「能美市で包材の会社を経営していた父が輪島を訪ねたときに、行商人のとめばあちゃんが作る赤魚の醤油漬けに出会いました。そのおいしさに感動した父が、たくさんの人に食べてほしいと小さな加工場を作ったのが始まりです」と西脇社長。とめばあちゃんに作り方を教わり販売すると、おいしいと評判になり、生協や百貨店に広がっていきました。「西脇水産として独立し30年経ちました。使っている醤油の色が濃くて辛そうに見えると言われて、10年かけて見直し、やさしい色にしましたが味は変えていません。ずっととめばあちゃんの味を引き継いでいます」。

episode 2 いつ食べても必ずおいしいものを

甘めの醤油味で身に厚みがあり、焼いたときに表面はパリッ、中は柔らかいと人気の「赤魚半身醤油干し」。赤魚は、脂の乗った時期に船内凍結したものを限定して仕入れます。仕入れ前にサンプルを取り寄せて実際に漬け込み、とめばあちゃんの味になるかを確かめています。下処理した赤魚は醤油だれに1時間漬け、1枚1枚裏返してさらに1時間。「これは手間も時間もかかりますが、絶対に変えてはいけません!この工程をなくすと、とめばあちゃんの味ではなくなりますから」。漬けた後は乾燥室でじっくり乾燥。赤魚の乾燥度合いは熟練の目だけでなくデータで管理し、安定した品質をめざしています。「いつ買ってもがっかりしない安定のおいしさじゃないと」と社長はにっこり。

episode 3 歳をとっても楽しく働ける場所を

西脇水産で働くのは40～50代を中心に22名。そのほとんどが地元の女性です。長く働いている方も多く、主婦の視点を生かして皆で商品づくりをしています。また、職場がもうひとつの家族のような存在になっていて、子育てや介護など家庭のことで忙しく働けないときにも助け合っています。「先日もお子さんの受験が終わった従業員に、お母さん頑張ったねと職場の皆でケーキでお祝いしたんです。女性が歳をとっても働ける場所を提供したい、それが私が会社を続ける理由です。働くことを楽しみながら製品を作るからこそ、おいしいものができるのです。将来は皆で自家製の野菜を使って子ども食堂のようなものを作りたいねと話しています。誰でも来て楽しく話せる、そんな元気になる場所を作れたらいいですね」と社長は嬉しそうに話しました。

— Memo —

輪島から全国へ
「わじまの朝」

朝市で売られているような魚介の干物の詰め合わせ。生協や全国の百貨店、スーパーまで幅広く、取り扱いのないところはない!というくらいの人気のギフト。「輪島の代表として“わじまの朝”という名前で出しているの、ギフトをもらった方に“おいしい!”と思っていただける商品を作っています」。



私たちが作っています

漁師町輪島で魚に精鋭した人たちが1枚1枚手作業で加工しております。丁寧かつ迅速に加工することで魚の劣化を防ぎ、また郷土の味を守り、皆さまにおいしいものを提供できるように努めております。



部長
西脇 猛史さん



表 雅美さん



高地 直子さん

社長は常に従業員のことを見て明るく、楽しく、ときには厳しく、いつも元気に大声で指示をしてくれます。従業員は皆元気で楽しく働ける職場です。

西脇水産の干物の中で私たちが1番自信を持ってご紹介できるのは醤油漬けです。輪島ならではの味を守り、心を込めて作る醤油漬けはほんのり甘く魚の脂とマッチした干物です。私が1番好きなのは、さば醤油漬けです。