1. この日は約400パックを製造しました　2. 鮮度を保つため、冷凍で仕入れた魚を包丁が入る－10℃から－5℃の状態で素早く厚さ7mmの刺身にする　3. 刻み昆布と千切りショウガを入れて味をなじませた車鯛昆布締め。真空パックにして冷凍する　4. 自家製甘酒に漬けるにしんの糀漬け　5. 美しく芝を刈られた社屋のまわり。社長自らが草刈り、芝刈りをするそう

産地・メーカー をたずねて

株式会社
葵食品
富山県高岡市

新しい挑戦から生まれた地元の味

伝統的な昆布締めはもちろん、現代のニーズや食のシーンに合わせた商品を次々と開発する株式会社葵食品。
2代目を継いで14年になる中嶋秀元社長にお話を伺いました。

株式会社葵食品
社長 中嶋 秀元さん

すぐ食べられるかじき昆布〆 70g
〈次回11月4回〉じわもーる
前回11月2回 408円（税込）

episode 1 しなやかな発想を重ねて

葵食品は54年前にスーパーマーケット内の鮮魚店として創業し、鮮魚の他にみそ漬けの魚や昆布締めを作っていました。魚の加工会社として独立後、主力は漬け魚でしたが、大手メーカーが低価格で参入。ここで中嶋社長は、漬け魚に代わる商品として、昆布締めに活路を見出しました。「富山や石川では身近な昆布締めですが、他県の人は店頭に並んでいても昆布しか見えないので食べ方がわからない。その上昆布をめくると糸を引くし。地元でも、残った昆布の使い道に悩む人が多いんです」。そんな課題と向き合い研究を重ねて生まれたのが、刻み昆布で風味を引き出し、解凍してすぐに食べられる昆布締めです。手軽さとおいしさが評判となり、今では葵食品の主力商品となっています。

episode 2 昆布締めの常識を越える「すぐ食べられる」製法

昔ながらの昆布締めは、刺身を昆布で挟んだ後、重しをして冷蔵庫で一晩熟成させます。昆布が魚の余分な水分を吸収し、魚は昆布のうまみをたっぷり吸い、もちもちとした食感になります。一方、「すぐ食べられる昆布〆」は使用する昆布の量が少ないため、魚の水分を抜くために塩を加えています。この塩は均一に振ることを目指して社長が厳選したサラサラの塩です。製造は早朝3時から始まります。冷凍の魚を素早くスライスし、塩、刻み昆布、千切りショウガをなじませ、午前中にはトレイに並べて真空パックにし、冷凍します。

おいしさだけでなく安全・安心も大切にする葵食品。「生食の商品を扱っているので衛生管理は徹底しています。血合いなど廃棄する部分の処理も徹底しています」と話す社長。確かに、工場内は隅々まできれいで、生魚特有のにおいも全くしませんでした。

episode 3 新商品のアイデアは社長

新商品の開発は社長自ら考えています。「何かを組み合わせて新しいものを作ることが好きなんです」。自宅でも冷蔵庫の中にあるもので名前のない料理を作っているそうです。「原材料となる安くて良い物があったらこれでどんな商品を作ろうかと考えることが多いですね」。社長の探求心は尽きることがありません。

そんな社長が今、危惧するのは昆布締めに使う北海道の昆布の減少です。天然のものに比べ、安定して手に入りやすい養殖された真昆布を使っていますが、温暖化の影響で北海道の昆布自体が減っています。「魚は涼しい所へ逃げられるけど海藻は動けない。将来は昆布があまり使えなくなるかも。それを見越していたわけではないですが、今となっては昆布をあまり使わない『すぐ食べられる昆布〆』が適していたのかな。今後昆布がなくなったら、また新しい物に取り組まなければいけないと思っています」。昆布締めのノウハウを生かした新商品のアイデアは、すでに社長の頭にはあるようです。

Memo

これも葵食品！

にしん糀寿し

120g（2枚）
〈次回11月4回〉じわもーる
前回11月2回 430円（税込）

脂ののったニシンを酢漬けにし、自家製甘酒に2日間漬けます。やさしい甘みとほんのりとゆずの香りが楽しめます。
塩もみした大根やかぶらと合わせると、即席の大根・かぶら寿司にもなります。

能登ぶり西京漬け

220g（3切）
〈次回11月3回〉じわもーる
516円（税込）

能登産のガンドブリを風味豊かな西京味噌だれに漬けました。

中嶋社長おすすめのアレンジ

すぐ食べられる昆布〆シリーズ

- 冷蔵庫または流水で解凍。
- 切る手間がいらず、昆布ごと食べられます。
- カジキ、車鯛、甘エビ、イカ、つぶ貝、サーモン、真だらの7種があります。

魚と昆布のうまみにごま油の香りが食欲をそそります。おろしにんにくを加えるとおいしさアップ！

オリーブオイルをかけると口あたりがなめらかになり、昆布締めのうまみが引き立ちます。

表紙は昆布締めを使ったカルパッチョです

昆布締めをおいしく食べるポイント

解凍してすぐ食べない

昔ながらの昆布締めは冷蔵庫に入れて、半日から一晩置いて食べるのがベスト。すぐ食べると、魚の水分が表面に残ったままなので水っぽく感じられます。時間がたつと昆布がその水分を吸収するので、魚の身が締まります。

※商品の取り扱い状況、パッケージデザイン、次回企画、価格は、変更になる場合もありますのでご了承ください。