



お鍋で食べる昆布 ～農林大臣賞受賞の巻～

第63回全国水産加工食べもの展の最終審査が、この2月23日に大阪にて行われました。昆布の部門にて、弊社『お鍋で食べる昆布』がトップの農林大臣賞を受賞！ 戦後すぐからスタートしたこのコンペは、すでに63回にもなる歴史あるものですが、過去には昭和29年に太白とろろ『白波』、昭和41年に『とこわか』、昭和51年に『古登富貴』（←この商品、実は現存せず、現社長も知りませんが…）、平成23年に『松ヶ枝』と続き、弊社では5回目の受賞となりました。そもそも昆布部門でも出し昆布が受賞したことは過去にはないはず。なぜならば、原藻昆布をただぶった切ったに等しい出し昆布の場合は、加工度がまるでないから、エントリーできませんね。



←表彰状を受け取る松前屋常務。
 と、表彰式で表彰する健康法師こと松前屋社長！？
 （実はこの食べもの展の運営委員会会長でした）
 かなり妙な絵づらになりました。。
 ※受賞商品の選定には関わっておりません。

その意味でも『お鍋で食べる昆布』の受賞は意味があることであり、新発売が2014年8月ですので、3年でのスピード受賞という快挙です。長さ22センチの昆布を1ミリカットで直線状況の商品という技術は、この3年間でも他社が追随してやってくることができなかったモノの様です。弊社では『ああ、できちゃった！』と簡単に出してしまったので、そこに水塩を振りかけて他の追随を許さぬようにしたのですが…。

そもそこの商品の根底には、出し昆布需要の低迷というものがありません。出汁が出ない促成昆布（1年養殖）を、産地も一緒になってたくさん市場に出して売っている現状。消費者からすると、コストの割には威力が今一分からないということ、プラス、だし昆布を捨ててしまうという空虚感。結果、鍋に昆布を使う事を意味なしという風潮が生まれたとも言われています。

細かく切っていれば、昆布がふっくらと膨らむことは視覚的に見ても出汁が出ていることは分かります。うっすらとした黄色身を帯びた出汁。それを最終的には食べてしまって、食物繊維を摂る！もったいない、もったいない…。こうした企画に、どうやら審査委員達も納得してくれたようです。



先人たちが苦勞して、『とろろ』のほろほろした感触や味わいを競い、最高級だと懸命に煮炊きして選別してきた『とこわか』などに比べると、『あんまり苦勞はなかったなあ』と申し訳ないような気分になります。アイデアの勝利！しかしこの商品ももっと工夫しての売り方にチャレンジするつもりです。お楽しみに～！

本日のカレーコーナー

第二弾は心斎橋にほど近い谷町筋の「空堀商店街」内に位置する『旧ヤム邸』。平成 23 年 10 月に誕生し、まだ若いお店にもかかわらず、メディアにも取り上げられている人気のお店です。(現在、中之島や梅田ルクアにも店を出しています。) その外観は、まるで昭和初期の日本家屋が現代にタイムスリップしたかのような、趣あるレトロな日本家屋となっています。
★人気店のため、休日は長蛇の列になることも!



空堀店は、日替わりのカレー4種の中から2種類をチョイスする「カレー膳」スタイル

カルテNO.2：旧ヤム邸

メモ：提供されるカレーは、小麦粉を一切使用していない、こだわりの**薬膳カレー**の数々です。使用するのは、スパイシーでさらっとしたルーと、牛、豚、鶏、羊、鴨などを自家挽きしたキーマルーが中心となります。カレーに使用するスパイスは、じっくり焙煎したものを、お客様お一人ずつ煮出して作っています。量が多いので、コストパフォーマンスにも優れています。



今回食べたのは、写真のものです！右：土ゴホウとインゲン炒めのセナメコ和風鶏キマ、左：ココナツと青刊を効かせたマグロカレー。ご飯は雑穀米！スパイスが効いていますが、薬膳カレーということでヘルシー感がありました。腹持ちもかなりよかったです。



健康法師の独り言 パート 66

ダイエットの苦痛！これでは味覚を損ないかねない…。

『カミングダイエット』という、1食スープ置き換えダイエットをして1ヶ月を経過しました。意思が弱いからなのか、美食家だったからなのか、こういった粉っぽいスープで夕食を済ませるといのは苦痛でしかありません。確かに空腹感はないようにはなっていますが、マズイ…！そのマズさは回を重ねるほどに増してゆきます。7種類も8種類もスープが違っていても、粉っぽさは変化なく、目先の少々の味違いなど問題になりません。『要是夕食時にカロリーを減らせばエエのやろ！』とパンと珈琲だけにしたりして、カミングダイエットから逃げ回ること1ヶ月…。ついに2箱目のケースがまた家に届きました。ああ、定期購入にしていたんだあ…。

面白いもので、帰宅の途に着いたときには、帰ってからの夕食というものがそれは楽しみなんだということに気が付きました。またスープかと思うと、何の楽しみもなく、ぐったりです。そして、スープで空腹を満たした後も、なにやらそわそわして冷蔵庫や食品庫を開けてみるという行動は、実におかしなものでした。『満腹感』と食の『満足感』は全く違うことですね。白いご飯と色々なおかず、嫁の横で大きなカツだけを前にスープをそそる自分は、何が幸せなのか？こんなことでは味覚を損ないかねない、と思わずにはいられません。

つと、つべこべ言いながらもある程度はダイエットをしてきましたので、胃が小さくなってきている感触があります。それでも朝にはガツリと食べて、昼食も選り抜いて食べておりますが、夕食がねえ…。またスープのお時間かと思うと、一日が変に早く回っているようになりません。成果のほどをお聴きになりたいのですが、1キロくらいは体重は減ってきている気がしますが、不満足だらけです。

先日の公式の場での出来事、ズボンが入っていない、いざ本番というときに、上着の第一ボタンがしまらない…。ズボンばかりを気にしておつて、上着の方がお留守でした。いよいよ春になりました。春夏用の大きなサイズのスーツをやはり購入すべきか?!実に悩ましい桜のシーズンです。。。成功率93%のダイエット法にも頓挫し、どうやら7%の私のようです。。。



編集後記

皆さま、今回の通信はいかがでしたか?「お鍋で食べる昆布」のスピード受賞にはみんなで驚き、喜びました! 出汁昆布なのでお鍋ではない、皆さまのオリジナル活用術があればご紹介くださいね♪ 次回の通信もお楽しみに〜 松村

