

皆様こんにちは～!! ずいぶんお久しぶりですが、元気に過ごされておりましたでしょうか??まだまだ寒いですが、今年一番目の松前屋通信春の8号がやってきました!今回は松前屋自慢の昆布「とこわか」のお話から。それではスタートー!!

私たちから見ても、十分高価な商品なのですが、とこわかが高価なものにはこんな理由が。とこわかには、完成するまでに原藻の等級分けから機械、風力、人の手による選別など、なんと、製造過程で7回もの選別が行われているのです。この7回の選別のうち、職人の目と手による選別が2回も!

最初の手選別は煮炊き前。あらかじめ、機械、風力による選別をクリアした昆布をさらに選別します。とこわかにはふさわしい、色はちょっとあめ色、薄く白い粉(昆布の旨み、マンニト)が吹いているものを選別していくわけです。細かい部分では昆布が割れていないか?虫が付いていないか?というところまで厳しくチェックしていきます。これは人の目で見て、手で触ってみたいとわかりません。びっくりすることに、小さな貝のかけらや、ペンキの付着まで見つけてしまうのです!




この時点で元の原料の概ね33%に。これでやっと煮炊きに入ります。その後、炊いた昆布を乾燥させて、完成品となるのですが、煮炊きから乾燥の間にも、人の手を介する工程が二つも!!ひとつは乾燥中に昆布と昆布がくっついてしまわないようにはがしていく作業。そしてもうひとつが最後の手選別です。本当に「とこわか」と呼ぶにふさわしい厚み、形を持った昆布たちを手間を惜しまず厳しくチェックしていきます。

最初から最後まで、機械ばかりに頼るのではなく、人の目と手を必要とする細かい作業、これがとこわかの美味しさの秘密だったのです。本当に手のかかる昆布なのですが、松前屋の代表作、これからも可愛がってやってくださいね。

工場 木原 記

社内一番自慢

今回の一番自慢は松前屋イチの必殺仕事人、企画室の鴨田さん。とにかくありとあらゆる数字を掌握している人なのです。会社の経費や売上数字だけでなく、商品一つ一つの売上から社員の制服のサイズまでくまなく管理し、必要な数字は、打てば響くの速さで出てくるというスーパーウーマン。うらやましいことに体型もスーパーなんです!すらっと伸びた手足はまるでニューヨーカー!と思っていたらある意味  にゆうよくのひとでした!美容のためか?日々の数字仕事でたまるストレス解消か?それともただただ入っていたいだけなのか?



2時間入るとさすがにフラフラ!

鴨田さんの★長風呂自慢!

フヤケルくらい長い時間お風呂に入ってます。1時間入っているのはあたりまえ、2時間を越すこともよくあります。休みの日なんて食後に7時頃~10時頃まで3時間近く入ってることもあります。そんなに長い時間なにをしているの!?がというと、本を読んでいます。部屋で読むより、ゆつくり読めるんです。でも、お風呂に入っているとノドが渇いたりお腹が空き空きに!コソコソとお風呂からでて、ペットボトルを取りに行ったり、食べ物を取りに行ったりとしています。それでも、お風呂からでると1キロくらい体重が減ってます!ダイエット効果があるんですね。最近は海外ドラマ(韓国ドラマじゃないですよ)にもハマってるので、お風呂でDVDを観たらイイのにな~と思っています。そしたら半日はお風呂で過ごせるはず!!

鴨田 記