

こうほう ショッキング

Kōhō shocking

Vol.24



しま い たか ひろ

島居 孝廣さん

●プロフィール

57歳。上県町佐護出身。28歳まで久留米でセールスマン生活を送った後、実家の椎茸卸業を手伝うために帰郷。シーズンオフを補うために鮮魚の行商を始めた後、かまぼこ店を開業。当時豊漁だったアジを使用し試行錯誤のすえ出来上がった「あじカツ」は県知事賞も受賞。現在は対馬の美味しいアナゴを「対馬黄金あなご」と商標登録しブランド化。加工食品も開発しながら対馬の味を全国へ発信している。

○今のお仕事を始められたきっかけは？

福岡の山がちな地域でセールスマンをしていた頃、こういうところで対馬の美味しい魚を売ったら売れるだろうなあ、そんなことを思いながら働いていましたが、親父の椎茸商売を手伝おうということで帰ってきたわけです。でも椎茸のシーズンが過ぎると仕事がない。女房も子供もいて生活しないといけないので、持っていた乗用車を叩き売って、鮮魚の行商を始めました。やっては失敗の繰り返しで（苦笑）。同じころ東京にヒラスや天然鯛、イシダイのような高級魚を出荷するようにもなりました。女房と二人だけで始めた商売でした。

○おなじみ「あじカツ」はいつから？

平成9年から。その頃世の中不景気で、魚もあまり獲れなくなつて。でも小あじはよく水揚げされてました。女房が五島の小値賀出身でして、あちらのお土産の蒲鉾を対馬でもやってみてはと女房の兄が出資してくれて。当時すり身の良いのが出来なくて、衣をつけて揚げてみたら美味しかった。そこからいろいろ研究開発したのが「あじカツ」です。皆さんは対馬かまぼ

こという店名は知らなくてもあじカツという商品名は知ってくださってますね（笑）あじカツは、去年の4月から九州自動車道基山パーキングエリアで取り扱いしていたいてますし、そのレストランのメニュー「対馬定食」でも食べることも出来ます。今、団子状に丸くして串刺しにし、ファーストフードとしても食べていただけるようにしています。

○アナゴを扱うようになったのは？

東京に魚を出荷するようになった頃から他の魚と一緒に。運び方も当時は本当に素人でしたね。アナゴは生きたまま運ぶのにも技術がいります。私が失敗を重ねながらいつの間にか積み上げて、今では息子がほとんど失敗のない程度になつてくれました。

対馬のアナゴといつても時期や漁場によって脂の乗りが違ったり、水深によっても違ったりしますから、うちは専属の漁師さんにその時期一番おいしいアナゴがいる漁場を指定して獲ってきてもらいます。

今までは生きたままを運ぶほうが良かったのですが、これからはできるだけ地元で加工して付加価値をつけて販売しようと

思いまして、福岡の業者さんと提携して、煮アナゴや開きアナゴ、押し寿司などを急速凍結機で冷凍して販売しています。この凍結機だと鮮度も保てますから、アナゴやイカのお刺身をお土産に買って帰っていただけるように商品にしました。解凍してもシコシコ感があり、身も透き通っているんですよ。

○これから目指すものは？

今までの流通ではあまりにも「対馬」という名前が出ていなかった。今では産地表示が厳しく言われてきて対馬産の商品にも光が当てられるようになりました。

先日、すし店を紹介している雑誌を見つけ、そのほとんどの店のアナゴが対馬産だったのを見て嬉しかったです。良い商品をお手頃の価格で提供できるように流通を改革していかないといけないと思います。少しずつではありますが販路を広げ、これから試行錯誤を繰り返しながら前進していこうと思っています。

毎回、登場してくださいました方に次の方をご紹介いたたくこのコーナー。上県町佐護在住の平山美登さんです。お楽しみに！