

こうほう ショッキング

Vol.81

Kōhō shocking



あ び る し ず え
阿比留 静江さん

●プロフィール

68歳。峰町佐賀出身、在住。中学卒業後、長崎の経理学校に進学したのち就職。20歳で帰郷し、漁協に勤める。23歳の時、同級生で、東京に進学し就職していたご主人と結婚、上京。約5年の東京生活ののち義母の病気のため帰郷、夫の実家の水産加工会社を手伝う。長男だった夫がそののち会社を継いだが、53歳で急逝。義父や従業員に支えられ、静江さんが会社を引き継ぐ。食改にも所属し、様々なレシピを考案。平成23年度「対馬地もんを食べよう！」コンクールでは「つしまのシュウマイ」で入賞。株式会社東峰水産代表取締役。息子との二人暮らし。

○ご主人のこと、大変でしたね。その日、会社で倒れてそのまゝ。私が病院に着いたら、もう亡くなっていました。会社には生イカや製品の在庫もたくさんありましたし、会社をたたむことは到底できません。義父も高齢でしたから、私に会社を引き継いでくれないうか、と。会社では経理を担当していましたが、商品に関してはあまりよく分かっていませんでした。松白するめも大きき別に7、8種類ありますし、二等品や、足や身だけになったものなど、製品の選別をその時やと知ったんです。出来上がった商品を福岡の冷蔵庫に納めるんですが、夫は死の前日までパソコンで在庫管理の手続きをしていたことも分かりました。私はその仕組みも知りませんでしたし、当時はパソコンも使えませんでしたから、書きで在庫管理しました。在庫数を間違えたら、みんなに迷惑がかかるかと必死でした。義父がいてくれましたから、値段の相談などできましたし、工場は工場長がいてくれるから作業は回っていく。従業員の励ましや、取引先も引き続き注文をくださって、私も工場を見学しながら製品を覚えていきました。

○対馬とは切っても切れないイカを取り扱っていらつしやいますね。

イカの水揚げは12月から2月いっぱい、ピークは1月です。私が引き継いだ当時は、するめのほかに小売りで一夜干しも少し作っていました。ある日、知人がたたきイカを作る機械を製作したというので、試しに使ってみようと敷地内に調理場を設けました。するめには冷凍イカを使いますが、たたきイカには当日獲れたものを3日ほど乾燥させてたきます。漁期の間にしか作れませんが、味がとても良いんです。対馬の人は昔からおいしいものを食べてますよね。そうそう、イカを乾燥させる時に使う回転乾燥機、あれは夫が考案して鉄工所の方と共同で作ったんですよ、うふふ。

○長崎県総合水産試験場の特許を利用した「イカのすり身」で、このたび「ながさき水産業大賞」長崎県漁連会長賞を受賞されました。

定置網で水揚げされたイカの25%は傷ものなんです。以前は、良い部分は塩辛などに加工し、その他の部分は乾燥するめにしていました。でも安い値段にしかならず。イカの身だけではすり身にしてもまとまりませ

んが、水産試験場の技術を利用して、イカ100%のすり身を商品化したことで、傷イカも有効活用できました。

○食改にも所属していらつしやいますか、きっかけは？

料理が好きだからというものありますが、義父母にちゃんとした料理を食べさせたいという思いから、子育てが一段落したころに入りました。活動を通して栄養士とも知り合いになったのですが、当時対馬の給食に地物食材が全く使われていないと聞き、イカを提供してみたところ断然おもしろいと好評でした。業者と栄養士との間で話し合われた切り方や加工の仕方などにも応じ、今では給食に取り入れていただいています。対馬の子どもが地元の食材を食べていないなんてもったいないですよ。おいしいものを食べて、大きく成長し、また帰ってきてほしいですから、子どもの時から胃袋をつかんでおかないとね(笑)。

新しい年を迎え、今年も従業員のみんなと元気に頑張りたいです。

毎回、登場してくださった方に次の方を紹介いたたくこのコーナー。次回は豊玉町仁位にお住まいの田口史明さんです。お楽しみに。