

平成21年9月1日発行 第27巻第9号 通巻321号 毎月1回1日発行

国際グラフ

THE INTERNATIONAL GRAPH

9

September 2009

Photograph

Scandinavia

Series

人と企業・ドクター訪問

Column

アメリカ音楽の旅

UNIVERSAL STUDIOS JAPAN EXPRESS

Business

ビジネスサロン 365

コモリ食品

茨城県鉾田市中居330
TEL.0291-39-3241 FAX.0291-39-6622

代表 インタビュアー
小森 喜幸 × 藤波 辰爾
[ドラディション・プロレスリング]



INTERVIEW
YOSHIYUKI KOMORI × TATSUMI FUJINAMI

小森 昭四十二年に父が創業しました。当初は半農半漁のスタイルでしたが、鯉の養殖業の繁栄と共に業績を伸ばすことができ、昭和五十二年に私が二代目を継いだ後は更に養殖業に力を入れ、昭和五十六年から本格的に取り組むように。しかし決して順調な道のりだったわけではなく、「山あり谷あり」の連続でしたから、平成元年あたりから養殖業だけに留まらず新たな展開にも

チャレンジしようと、独自製法による商品の製造・販売に乗り出した次第です。藤波 鯉は滋養強壮に良いと聞いていますから、おいしいだけでなく体にも良さそうですね。商品についてもご説明下さい。小森 時間を掛けて骨まで柔らかく煮詰めた「鯉のうま煮」、焼き上げた鯉を乾燥して丁寧に煮上げた「鯉の姿煮」などです。鯉は長いもので三〇〇年も生き、中には体長一メートル以上になるなど高寿命の淡水魚です。また、中国・黄河の源流である竜門の急流は鯉だけが上りきることができ、そして竜になったという故事から出世を表す「登竜門」の由来にもなっている縁起の良い魚でもあります。水中で静止することなく絶えず動き回っているものだから、藤波さんがおっしゃったように精力のつく食べ物と考えられており、日本でも石器時代から食用されたり将軍家の御前料理として出されてきました。ちなみに中国では薬用魚として重宝されているのですよ。

藤波 なるほど。栄養面では具体的にどのような特徴があるのですか。小森 免疫力向上や疲労回復、成長ホルモン分泌を多く含んでおり、また、頭の働きを活性化させるDHAやEPA、αリノレン酸、カルシウム、リン、鉄分など栄養は豊富で申し分ありません。今では糖尿病や腎臓病、肝臓病の食事に取り入れられており、胃潰瘍や目にも良いとされています。また、婦人病にも効果的ですし、妊娠時に鯉を食べると母乳の出が良くなると言われているため、出産祝いに鯉を贈る地域もあるほどです。

① INFORMATION



自慢の鯉料理を堪能する藤波氏

藤波 本日に栄養満点ですね。私自身、鯉料理はよく食べる方ですが、どうも苦手という人が多いですね。小森 おっしゃるように川魚特有の臭いがあり、小骨が多くて食べにくいことから敬遠されがちで、旨味や栄養面の高さの割には親しまれていないのが実情です。加えて平成十五年に鯉ヘルペスが発生したことから養殖業は中断せざるを得ない状況に追い込まれ、以降は病気に強い鯉の開発が行なわれてようやく今年四月から解禁となったものの、同業者の激減で日本一を誇った茨城県の鯉の生産量は現在ランク外となってしまいました。そんな中、鉾田市商工会の梶山知英子大洋支所長のアドバイスを頂戴すると共に、茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所と産業技術支援センターから技術支援を受け、子供さんからご年輩の方までどなたにでもおいしく召し上がって頂ける新しい商品を開発し、全国へ向けて販売を開始しようという準備を進めているところです(対談日：平成二十一年七月四日)。

藤波 それは今後が楽しみです。どのような商品なのか教えて下さい。

小森 通常より低い温度で製造する「鯉の冷燻」、ウロコに含まれる高分子で吸収力の良いコラーゲンたっぷりのゼラチンで作る「鯉のゼリー寄せ」、鯉の肉に食べやすい味付けを施した「鯉の叉焼(チャーシュー)」などです。お客様で経営革新事業として県の認定を頂くと同時に、昨年八月には霞ヶ浦の鯉が地域資源として県から認定を受けました。「地産地消」が叫ばれる中、地元の方や美容・健康に高い関心を持ってもらえる若

鯉のイメージを革新する旨味と新食感。新たな特産品として日本一を目指す



藤波 本日は鯉の養殖業で長い歴史を誇ると共に、新たな商品開発にも積極的に取り組んでおられるコモリ食品さんにお話を伺います。聞くところによると、茨城県は鯉の生産量が日本一だったそうですね。

小森 はい。ここ霞ヶ浦・北浦は古代の茨城の地誌「常陸風土記」に「白鳥の里」と書かれてあるように、豊富な湧き水と素朴な自然が残る場所で、今でも多くの白鳥が飛来するロマンに満ちあふれた地域です。こんな素晴らしい自然環境を生かすべく鯉の養殖業が始まったわけですが、他県に比べて歴史は浅いものの昭和四十年代前半にはおよそ一〇〇軒もの業者がひしめきました。

藤波 御社の創業はいつ頃ですか。小森 昭和四十二年に父が創業しました。当初は半農半漁のスタイルでしたが、鯉の養殖業の繁栄と共に業績を伸ばすことができ、昭和五十二年に私が二代目を継いだ後は更に養殖業に力を入れ、昭和五十六年から本格的に取り組むように。しかし決して順調な道のりだったわけではなく、「山あり谷あり」の連続でしたから、平成元年あたりから養殖業だけに留まらず新たな展開にも

藤波 最後に将来への抱負をひと言。小森 何よりもまず鯉の養殖日本一の座に再び輝くことを目指したいですね。そして多くの方に味わって頂ける新商品開発も今以上に取り組んでいきたいと思っています。藤波 私も試食させて頂きましたが、臭みなど全くなくて非常においしかったです。一層のご活躍を心より期待しています。