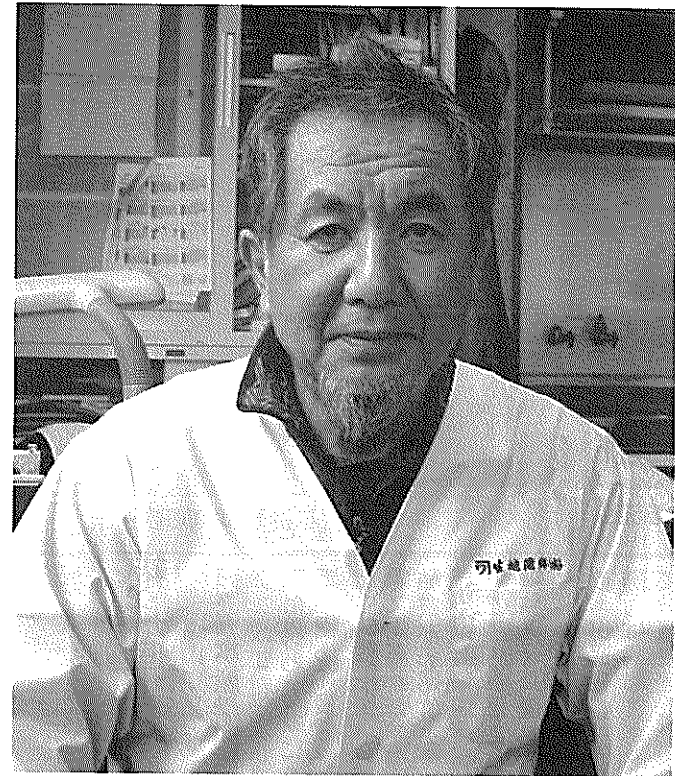


かまぼこ職人 名人の横顔

生地蒲鉾 有限会社

取締役会長 中陳和悦氏

全国蒲鉾品評会が、まだ各地の持ち回りで
行われていた頃、品評会は、年に一度、集い、
親しく親睦を図るとともに、かまぼこ製造業
者の存在意義を確認する儀式であり、お祭り
でもあった。若き中陳和悦氏の姿を、度々拝
見していたのは、その頃である。近年、品評
会は東京開催が恒例となり、お会いする機会
はなくなったが、毎年、品評会に出品される
中陳氏の細工かまぼこを拝見しながら、職人
としての健在ぶりを陰ながら喜んで来た。今
回、10数年ぶりに、再会できる機会を得た。
中陳氏に、富山のかまぼこづくりについて話
を聞いた。



富山の細工かまぼこをつくって40年余…中陳和悦氏

北陸新幹線の黒部宇 奈月温泉駅から車で約 20分。海辺近くに生地 蒲鉾はある。
さて、久しぶりの中 陳氏との邂逅である。 氏に社長の座を譲り、 以前と変わらず、堂々 経営からは一歩退いて とした体躯ながらも、

うすく70歳を迎えるといふ風貌には、職人 然した風格がさらに加 わったようだ。
現在は、娘婿の新平 氏に社長の座を譲り、 経営からは一歩退いて いるものの、品評会へ



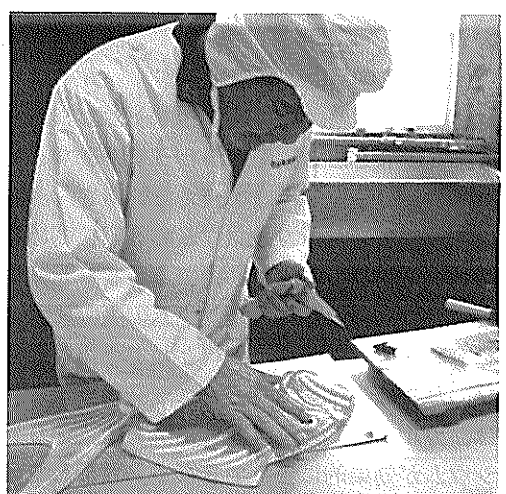
自信作の水産庁長官賞を受賞した「紅梅」

富山の細工かまぼこの 昭和44年から55年頃 にかけてが、富山の 細工かまぼこの最盛 期だった。結婚式の引 出物が最大の需要だ が、昭和55年頃から 下降線を辿り始め、平 成初めの団塊世代の第 二次ベビーブーム期に 一時盛り返し、最盛期 の7、8割くらいまで、 回復したものの、それ 以後、パタリと勢いを 失ったという。最盛期 に比較すると、現在は、 金額ベースで5分の1 程度に縮小した。

は、時代の流れもある が、品質の低下と製品 づくりが進める職人の 情熱の低下が影響して いるのではないかと指 摘する。納入価格の買 い叩きにより、一部の 業者の中には、原材料 の品質を落とさざるを 得なかったところが出 てきた。引き出物は、 ハレの出度いものだ けに、日用品より、美

職人の情熱と想いを込めて 感動するかまぼこを目指す

「ちよつと生意気な ことを言うようですが、 うちは、原料の質 を決して下げない。す り身の価格が上がった からといって、等級を 下げるのではなく我慢 して上級ものを使う。 原材料にお金は惜しみ ません。根っからの職 人で、経営センスがな いんです。手間を省く ために3本書く線を2 本にしたり、1本しか 書かなかったりする。 素人さんにはわからな いかもしれないが、自 分自身が納得できな い。人が気づかないと ころにも、こだわった 丁寧な作業をしたい。 その日の調子によつ



あっという間に「鯛」を仕上げる

で、気が付いたら、い つの間にか1本食べて しまっていたというの が良いかまぼこなん ですよ。私はそう思う。 中陳氏は、細工かま ぼこが減少した原因 細工かまぼこ 減少の原因は

「赤巻」などを試食さ せてもらいながら中陳 さんと交わす会話は楽 しい。「これは、ハモを 加えている。こっちは、 エソを入れてるんで すよ。しなやかさが持 ち味です。しなやかと 柔らかいは違うでしょ う。最初、少しつまん

いと思つこと こと。 「ちよつと生意気な ことを言うようですが、 うちは、原料の質 を決して下げない。す り身の価格が上がった からといって、等級を 下げるのではなく我慢 して上級ものを使う。 原材料にお金は惜しみ ません。根っからの職 人で、経営センスがな いんです。手間を省く ために3本書く線を2 本にしたり、1本しか 書かなかったりする。 素人さんにはわからな いかもしれないが、自 分自身が納得できな い。人が気づかないと ころにも、こだわった 丁寧な作業をしたい。 その日の調子によつ

生地蒲鉾の創業は 昭和2年。昭和18年に 一時企業合併を経て、 昭和40年代に法人化 企業である。中陳和悦 氏は、三代目。現社長 の新平社長は4代目 ということになる。中 陳氏は、大学卒業後、 流れて、家業を継ぐこ とに。滑川蒲鉾の名人 と呼ばれた本吉重和 氏の下で、1年間、細 工かまぼこを修行し

生地蒲鉾の創業は 昭和2年。昭和18年に 一時企業合併を経て、 昭和40年代に法人化 企業である。中陳和悦 氏は、三代目。現社長 の新平社長は4代目 ということになる。中 陳氏は、大学卒業後、 流れて、家業を継ぐこ とに。滑川蒲鉾の名人 と呼ばれた本吉重和 氏の下で、1年間、細 工かまぼこを修行し

折角だからと、この 日は、「鯛」、「竹に梅、 「牡丹」「伊勢海老」「藤」 などをお菓子の間に 仕上げてみせてくれ た。作業を通じて、こ

かまぼこ業界に 入って約40年余…

食べもせず帰ってゆ いて「小さいもの、美 味しいもの、そして買 う人が『あれっ』と思 わず手を伸ばすような 感性に訴える商品をつ くれれば、まだまだ面白

「小田原といえば小田 原」という評判を打ち立 てた、創業150年の「鈴 廣」。その商品はすり身 魚 ランキングで第一に輝き、 本店には年間100万人 がおとずれ、蒲鉾にこ だわり続ける鈴廣、その 強さの秘密に迫る。 ご期待ください。

テレビ東京で放送され ている人気ビジネス情報 番組「カンブリア宮殿」 次回4月26日(木)夜10 時~10時45分、放送分、 鈴廣かまぼこ社長の鈴木 博品氏が登場する。 「創業150年 蒲鉾の 価値を次世代に! 職人 技を武器に勝つ老舗店の 格闘記」



第70回全国蒲鉾品評会 農林水産大臣賞受賞 特別賞 山領亭 ぬめゆき
ふるさと伝統味 山口県宇部市大字川上697-20
TEL:0836-33-5151
FAX:0836-22-3271
http://www.ubekama.co.jp/
宇部かま 宇部蒲鉾株式会社