

# 今年もいずし漬込み始まる!?



いずしの漬込み作業が始まった当社工場内

キンキいずしの仕込みが本格的に始まりました!! 当社(株)中井英策商店では、この秋から冬に出荷する看板商品「キンキいずし」の仕込みが本格的に始まった。「いずし」は、北海道の伝統的な発酵食品で、原料の仕込みから発酵熟成、商品化までおよそ一か月を要する為、毎年九月の秋風が吹き始めると同時に、仕込みがスタートする。今仕込みを行っているのは、十月上旬から始まる秋の物産展向けの商品で、それが終わると今度は最需期の年末年始に向けた仕込みが始まる。

## 秋の物産展 出店等に対応へ

キンキだけで三万八千樽製造へ

## 来月から年末向け仕込み本格化

そうなると当社工場もいよいよフル生産となる。今はまだ、慣らし運転程度の生産量だが、北海道でも「新米」が出回るこの時期の飯寿司の出来は、その年の美味しさの行方を占う意味でも、大切な時期とも言える。

今年の生産量の目標は、昨年よりおよそ10%増のおよそ三万八千樽(五〇〇g樽換算)を十二月上旬までに製造する見込みだ。



製造を再開した「きんきの中骨缶詰」

## キンキの中骨缶詰“復活”

再開望む声に押されショート缶で発売

暫く製造を中止していた当社の人気商品「きんきの中骨缶詰」が、このほど従来の缶のほぼ半分の容量と小さくなつてリニューアル再発売した。

この缶詰めは、当社の看板商品「キンキいずし」の製造過程で生まれるキンキの中骨やエンガワなどを高圧釜でホロホロになるまで柔らかく煮て、しょうゆ味で味付けし缶詰めにした商品で、当社の隠れたヒット商品になっていた。

しかし、原料となるキンキの価格上昇や、製造工程の機械トラブルなどからしばらく製造を中止していたもので、取引先各社を中心に再発売を望む声が増しに高まっていた。

これに添えて、このほど当社では缶詰製造の協力工場(札幌市内)と再発売に向けて準備を進めていたもので、缶詰のサイズは従来の半分近い大きさと小さくなり、パッケージも新たに箱入りとなった。

「きんきの中骨缶詰」は、当面醤油味のみで発売で、今後売れ行きを見ながらみそ味の製品化を検討する方針だ。七〇g缶入り箱入りタイプ、小売価格は四五〇円(税別)で、当社通販などで販売する。



当社埋設された活水装置の一部

# 美味しい“お水”で 美味しいいずしを

## 活水装置設備工事完了

実証実験も全て好結果に

### 元気な水でもっと美味しくなつた

美味しい水で、もっと美味しいいずしが出来るようになりました。

当社(株)中井英策商店は、このほどシステムを通水させることで、水を元気にして酸化を抑制する働きを持った本来の水の機能を蘇らせる「活水装置」を工場設備内に設置、正に美味しい水で美味しい飯寿司が出来るようになった。

この装置は、多数のミネラルの含んだ良質の土を使用し、独自の技術「FFCテクノロジー」

により処理を行い、焼成した特殊なセラミックスを使った活水装置で、この装置に水を通すことで水本来が持つ活力を蘇らせる機能を持つ「水改質活性化装置」で、この研究分野で国内で最も長い研究の歴史を持つ(株)赤塚グループ(本社・三重県津市)の協力を得て、当社工場への設置工事をこのほど完了した。

これによって、当社工場で使用する水は全てこの、活水装置を通して「元気で美味しい水」に変化、この秋から全

てこの水で飯寿司の他、菓子製品などを製造している。

当社及川社長は「水は全ての基本であり、元気になった水を使用することで美味しいだけでなく、活力に満ちた飯寿司が出来上がっている。お客様にも必ずその違いを分かって頂けるはず」と自信を深めている。

#### 噴火湾産マツカワ



#### FFC 水改質活性化装置とは?

特殊な鉄分(フェリス・フェラク・クロライド)に由来し、動植物の機能を高めると認めたものの総称をFFCと呼ぶ。この装置に水を通すことで、自然界の水が持つ本来の浄化機能などを取り戻した高機能の水に変化させることが出来る装置。この水の研究に永年取り組んで来た(株)赤塚グループ(三重県津市)が実用化に成功し、全国に広めているもので、食品会社や農業、漁業など幅広い分野で普及が進んでいる。農業分野では植物の生育が飛躍的に伸びたり、養殖漁業では稚魚のふ化率が向上、さらに食品工場では製品の食感がまろやかになるなどの効果が報告されている。またトヨタ自動車の100%出資子会社のリゾートホテルにある池の水の浄化が飛躍的に進み、綺麗な池に生まれ変わったなどの実績も報告されている。

## 好漁一転、大ピンチに?

### 地元ふ化場で大量死 数年後に影響必至?

当社マツカワイずしは順調に製造中

当社の地元、北海道伊達市にある北海道栽培漁業振興公社が放流を続けている幻の高級鰻と言われる「マツカワ」の稚魚が、ふ化後に大量死する現象が起き、今後のマツカワ漁への影響が心配されている。

マツカワは、肉厚で型の大きな美味しいカレイで、資源枯渇により一時期は「幻の高級魚」と呼ばれる事態となったが、道水産部が中心となつて資源回復事業に取り組み、道の栽培漁業振興公社が伊達市にある事業所でのふ化と放流事業を行っており、ここ数年は食用となる成魚の漁も回復してきており、水産関係者を安堵させていた。

当社(株)中井英策商店でも、「王鰻すし」のブランド名でマツカワのいずしを製造販売している。

ところが今年は、放流用のマツカワの稚魚が、例年の十分の一以下にまで落ち込んでいることが明らかになったもので、現時点での直ぐの影響は無いものの、二、四年後の漁業への影響が心配されている。当社、中井英策商店では今年、地元噴火湾産マツカワの仕入れを確保、飯寿司の生産には全く支障が無い状況だ。





STV テレビでも当社大人のビーフパイが紹介されました

## 大人のビーフパイ

# 欠品相次ぎ 嬉しい悲鳴

大人のビーフパイ、増産間に合わず、一部に欠品続く。

当社(株)中井英策商店の菓子製造部(子会社・いぶりフーズ)で製造するパイ菓子「大人のビーフパイ」の売れ行きがここに来て急増、増産を続

を、パイ生地の上に乗せて香ばしく焼き上げた塩コショーパーズのパイ菓子で、その名の通り思わずビールが飲みたくなる大人のパイ菓子。

今年春には、東京国際食品展示会で開催された「ご当地

倍のペースで製造しており、原料の奥洞爺牛の供給も追い付いていない。このままでは在庫薄が慢性化する恐れも出てきた」と正に嬉しい悲鳴だ。

また営業担当の及川社長も「現在テレビ取材の申し込み

## メディア取材相次ぎ製造間に合わず

けているものの、製造が注文に追い付かない嬉しい悲鳴状態となっている。

「大人のビーフパイ」は、三年前に当社の子会社で、菓子製造部門の合同会社いぶりフーズ(及川昌弘社長)が、商品化し発売したもので、地元壮瞥町で飼育されているブランド牛「奥洞爺牛」の挽肉

お菓子グランプリ」で最高金賞を受賞するなど注目を集め、テレビなどでの取材も急増している。

これらの背景から、今年ゴールデンウィーク頃から売れ行きが急増、製造が注文に追い付かない状態が続いている。当社製造担当の吉田責任者は「去年の同時期比べて三

が数件来ているが、少し待ってもらっている」と困惑気味だ。同社では「地元の道の駅だけは商品を切らさないように努力しているが、他のお得意先様にはご迷惑をおかけしている」と、必死に増産で対応する計画だ。

## 一般参加締切 残席残り僅かに

当社が主宰する任意団体「いずし食文化をつなぐ会」の発足式を兼ねた、当社初の単独イベント「いずし大試食懇親会」が目前に迫ってきた。

このイベントは、当社の看板商品「キンキいずし」が来年で発売から四十年を迎えることから、その感謝の気持ちをお客様に伝える目的で開催するもので、九月二十日の開催が迫っている。

当日は、午後六時から当会の顧問に就任して頂いている我が国唯一人のすし研究博士日比野光敏先生による「飯寿司のルーツ」をテーマにした記念講演、続いて「いずし食文化をつなぐ会」の設立趣旨などを説明した後、お楽しみみの懇親会へ・・・懇親会では、当社の飯寿司ほぼ全種類を試食して頂くほか、会場となるホテルロイヤルさんの美味しい料理とお酒をお楽しみ頂きながら、シークレットゲストによる爆笑ステージも行われる。

正にいずしが美味しくて、楽しい夜を当社で企画しているもの。

既に参加者は制限人数にほぼ達しているが、残り若干の空席があり、早めの申し込みを受け付けている。このイベントの詳細と申込は当社まで。

9月20日

当社初イベント「いずし大試食会」開催迫る



中井英策商店社長の及川昌弘です



富士宮から甲府に至る JR 身延線



富士宮駅から望む富士山



歴史を感じる名湯身延温泉

## ■社長の独り言■

当社、中井英策商店社長、及川昌弘の若き青春時代の回顧録をシリーズでお届けしていますが、前回までは私が青春時代に熱い情熱を燃やした「音楽」について連載してきましたが、今回から新シリーズとして、旅好きな私が前職時代（出版記者時代）に様々な場所に取材で出かけた全国や海外などの経験から、印象に残る、思い出深い場所をピックアップして紹介するとして「私の思い出旅日記」をお届けして参ります。

第一回目の今回は、記者時代に取材で乗車した鉄道の中から思い出に残る大好きな鉄道路線の一つ JR 東日本の身延線を紹介します。

それは、今から 20 年ほど前にあります。当時、出版社で中部北陸地域を担当していた私は、静岡市内の取材を終えて、次の取材目的地の山梨県甲府市に向かう予定でした。朝一番で JR 静岡駅を出発する JR 身延線を走る特急列車「ワイドビューふじがわ」に乗車しました。しばらくは、JR 東海道線と並行して東京方面へ向かいます。途中、富士駅から東海道線から分かれて山梨方面へ、右手には雄大な富士山が次第に大きくなって来ます。

そして、その富士山の裾野を大きく迂回するように列車は走り続けます。途中「富士宮やきそば」で有名な富士宮駅を過ぎ、いよいよ富士山の裾野と南アルプス（赤石山脈）に挟まれた富士川の左岸を走る列車は、とても特急列車とは思えない、ゆったりとした速度で山間部を走ります。

この間の、車窓からの景色、雄大で懐の大きさを感ぜさせる富士山の景色は正に絶景。瞬間瞬間で姿を変える富士山の顔は、心躍るほどに楽しい風景で

## 富士山を望みゆつたり旅の身延線

## 思い出旅日記①鉄道編

す。丁度、乗り合わせた老夫婦が「この景色が見たくて身延線に乗ったんだぞ」と得意満面に興味をお話されていた場面も思い出します。

その後、武田信玄隠れ宿で知られる名湯「身延温泉」で知られる身延駅へ、記者時代は時間があるところ、ここで途中下車して古い伝統家屋が並ぶ温泉街へ日帰り入浴に向かったこともあります。戦国時代に思いをはせながら入った温泉もやはり最高でした。

やがて、「甲斐の国」に近づいているせいが、甲斐大島、甲斐常葉、甲斐岩間、甲斐上野といった「甲斐」が付く駅を通り過ぎ、やがて甲府盆地へ入ります。急に視界が明るく開けたことで甲府へ近づいていることを実感します。

列車に乗車しながら感じる甲府盆地は「意外に大きい盆地」。市川大門駅から終点の甲府まで、数えて十二駅を通過した。

太平洋駿河湾を望みながら、山間部へ入った雄大な富士山、そして広大な甲府盆地へとつながる絶景延長 181.4 キロ、特急列車で約二時間の旅は、私のお気に入りの鉄路です。（今回は、長野県伊那市から愛知県豊橋市を結ぶ JR 東海飯田線をこの紹介します）



広大な甲府盆地と富士山

お得意先様各位殿  
日頃のご愛顧に心から感謝申し上げます。  
さて、当社（株）中井英策商店では、永年の念願でもありました任意団体「いずし食文化をつなぐ会」を当社ではこのほど正式に立ち上げました。

この会は、その名の通り、北海道が誇る伝統的な発酵食品「いずし」を一つの食文化としてとらえて、それを若年層や、広く日本全国に伝え、広めることでの貴重な食文化を守って、また、という思いを込めた活動を行う任意団体でございます。

お得意先様におかれましてはどうか、この趣旨にご理解頂き、ご賛同、ご入会を頂ければ大変嬉しく存じます。

なお、この会立ち上げと、当社を永年お支え頂いておりますお得意先様への感謝の思いを込めまして、今年九月二十日に当社の地元北海道伊達市におきまして会発足の記念イベントを開催させて頂く予定でございます。

何卒、ご参加を併せてご検討頂ければ幸いです。遠方のお客様が殆どとは思いますが、是非初秋の一夜を皆様と共に過ごさせて頂ければこれに勝る幸せはございません。宜しくご検討お願い申し上げます。

「いずし食文化をつなぐ会」事務局

代表取締役 及川昌弘  
(株) 中井英策商店



9月20日開催のイベント「いずし大試食懇親会」の一般参加申し込みは、ご好評により締切らせて頂きました。いずし食文化をつなぐ会会員様に限り、僅かな残席をご用意させて頂いております。ご参加ご希望の会員様は、当社までお早めにお問合せ下さい。

(株)中井英策商店内・いずし食文化をつなぐ会事務局