

初のいずし大試食会開催



全国各地から160名近くのお客様にお集り頂きました



いずしの試食ブースは大混雑に・・・

キンキいずし発売40年に感謝

当社地元伊達市で記念イベント開催

飯寿しの美味しさアピール

きんきん新聞

中井英策商店とお客様を結ぶコミュニティ新聞

「きんきん新聞」第26号
2017年(平成29年)11月10日発行
発行:(株)中井英策商店
☎(0142)24-2934
メールアドレス kinki@nakai-shop.com



記念講演を行った日比野先生



いずしについて熱弁する及川代表

北海道が誇る優れた発酵食品「飯寿司」の食文化を守り、後世に伝えて行きたい・・・との強い思いから、当社がこのほど立ち上げた任意団体「いずし食文化をつなぐ会」の発足式を兼ねた、当社初の単独大型イベント「いずし大試食懇親会」が九月二十日、午後六時から当社の地元北海道伊達市のホテルロイヤルで開催された。

このイベントは、当社の看板商品「キンキいずし」が今年で発売から四十年目の節目を迎えたことから、永年ご支持を頂いたお客様に感謝の気持ちを伝えたいとの思いから企画されたもので、先のいずし食文化をつなぐ会の発足式もかねての大規模なイベントとなった。

当日会場には、地元伊達市や室蘭市などをはじめ、札幌市や道東帯広市、釧路市など全道各地、遠くは神奈川県横浜市から駆け付けられるお客様もいるなど、総勢百六十名近い参加者で会場は熱気にあふれた。

(次のページに続く)

寿司博士日比野先生が力説

飯寿司は守るべき食文化

大量の試食がお客様の胃袋へ

イベントは冒頭、当会顧問で我が国寿司研究の第一人者寿司博士の日比野光敏先生による「いずしのルーツ」をテーマにした記念講演が行われ、その中で日比野先生は「飯寿司は一般的な江戸前寿司の原型であり、長い歴史がある。そのルーツは日本ではなく、東南アジアと見るのが有力な学説だ。飯寿司はいわゆる馴れずしの分類に属し、今では東南アジアや韓国、日本の北海

道から日本海沿岸に広く分布しており、環日本海文化と言える」と解説、さらに「日本でもこの飯寿司に近い馴れずしは全国に存在していたが、今ではその多くは消えてしまった。北海道の飯寿司は現在でも脈々と地元根付いている素晴らしい食文化であり、これを守り、後世につないで欲しい」と力説した。

続いて、当社社長で当会会長の及川昌弘が、このイベント開催の概要を説明した。

その中で及川代表は「当社看板商品キンキいずしが、発売から四十年を迎え、この間お世話になっているお客様に感謝の気持ちを伝えたくした。また、多くのお客様から、(中井さんのいずしは)贈答品として人には差し上げるが、自分で食べたことが無い・・・と言われる。こういった皆様にこ

そ、是非じっくりと当社のいずしを食べて頂く機会を設けたかった。そして、三つ目のテーマとして、若い方々を中心に、いずし離れが進んでいる。いずしと言う北海道が誇る食文化を伝えてもらうきっかけにしたい」と参加者に訴えかけた。

続いて、来賓として地元伊達市道の駅を運営する(株)伊達市観光物産公社大坪社長がお祝いの挨拶、さらに当社を永年支えて頂いて来た一般のお客様を代表して苫小牧市在住の松橋勲様が「健康ブームと言われているが、サプリメントを飲むくらいなら、いずしを食べよう。いずしは世界に誇る北海道の優れた発酵食品だ」とユニークで説得力あるトークで参加者を魅了した。

その後乾杯に移り、お待ちかねのいずしの大試食会が始まった。

会場内に設けられた特設の試食コーナーには長蛇の列が出来、用意した「キンキのいずし」をはじめとする五種類のトータル五〇キログラムのいずしがあつという間に参加者の胃袋に消えるほどの大盛況となり、シートレフトゲストとして登場した元ハンダースのメンバーで、お笑い芸人のあご勇

さんの歌と踊りの爆笑ステージで大いに盛り上がった。

来場者の沢山皆さんから「いずし最高に美味しかった」「こんなに飯寿司を食べたのは生まれて初めて、大満足でした」ととにかく楽しかった。そして美味しかった」と笑顔でお帰り頂き、イベントはお陰様で大成功に終わった。



当社全従業員とイベント関係者で集合写真

来場者「夢のようだった」と



写真上は、ショーを盛り上げたあご勇さん



ユニークな祝辞で魅了した松橋様



当社中井会長

中井会長のお礼の言葉

光陰矢の如し、家内と二人で苦勞して開発した「キンキのいずし」を世に出してあつと言う間に40年が過ぎました。

気が付けば、伊達の名産品と呼ばれるような商品にお育て頂きました。

この間にお世話になった数え切れない方々のご厚情に改めまして厚く御礼申し上げます。

どんなに時代は変わろうとも、美味しいもの、本物は後世に食べ継がれると信じています。今後とも中井英策商店にご支援を宜しくお願い致します。



中井英策商店社長の及川昌弘です



JR 飯田線路線



山岳地帯を縫うように川が流れる



車窓から飛び込んで来る「天竜峡」

■社長の独り言■

思い出旅日記②鉄道編

私、中井英策商店社長の及川昌弘が熱い青春時代を過ごした様々な体験を書き綴っている回顧録、第一弾が私の永遠の趣味である「音楽」について熱く語って来ました。

前号からは、私の出版社時代の旅日記をお伝えしています。中でも、大好きなのが「鉄道旅」。若き日の鉄道取材旅で印象に残っている、今でも忘れられない鉄道での旅日記をお届けしています。2回目の今回は、JR東海が運営する、長野県辰野駅から飯田市を通過、愛知県の豊橋まで山間部をトコトコと走るローカル線「飯田線」を紹介します。

この鉄道路線の最大の魅力は、険しい山岳地帯を縫うように鉄道が走り抜け、車窓から広がる南アルプスの山並みと、途中その絶景に言葉も失う天竜溪谷のダイナミックさだ。

この鉄道を利用することになったのは、私が記者時代に長野県松本市での取材を終えて、次の目的地、愛知県豊橋市へ向かうために、この列車に乗ろうかと迷っている時、松本からJR篠ノ井線經由中央本線で名古屋に向かって、名古屋經由で豊橋市に向かうのが最も時間的に早い方法だが、このルートはそれまで何度も利用している路線の為、「ちょっと変わった路線を利用してみよう」とこの飯田線を利用して向かうことになったため。まずは朝一番で、松本駅から午前八時二分ローカル線に乗ってひとまず、飯田駅を目指すことになった。

松本駅を静かに出発した各駅停車のローカル電車は、塩尻から辰野、そして寒天で有名な伊那市へ。信州の山岳地帯を縫うように電車はひたすら南下する。この日は天気も最高、季節は初夏だった

がうっすらとアルプス山脈には残雪が残っていた。

伊那市には午前九時半に到着、飯田までのまだ半分、それでも長時間電車で揺られている気がした。乗客は、辰野を過ぎると極端に少なくなった。

そして、十一時十三分、飯田に到着した。

しかし、目的地の豊橋行の電車まで、丁度一時間あるため、駅前の時代を感じ「食堂」で昼食を取った。

そして、十二時十九分発のこれまた各駅停車豊橋行の電車に乗り込んだ。

静かな市街地を抜けると、また険しい溪谷地帯をゆっくりと、ゆっくりと車体をくねらめながら電車が走り抜けて行く。そしておよそ四十分、天竜ライン下りで有名な天竜峡駅に降り込んだ。明るい大きな観光地と言う訳ではないが、ゆっくり旅するには「良い観光地だなあ」と思いつつ、電車は出発、すると噂にたがわぬ絶景が見えてきた。切り立った断崖の裾を流れる天竜川の溪谷、その周りを「どうぞ見て下さいね」と言われはかりに走る電車に、思わぬ息をのんだ。

大感動の天竜溪谷を抜けると、丁度昼食の時に大量に飲み過ぎた水の影響から、急に尿意をもよおして来た。(右上に続く)

しかし、考えてみると車両二両編成のローカル列車にはトイレが無い。

正直「困った」。終着の豊橋に着くのは午後四時過ぎ、まだ三時間もある。

「どうしよう?」、周りを見渡すと私の他に乗客は乗っていない。仕方がないので、車掌さんに「トイレに行きたいのですが」と懇ぐ。すると車掌さんは「どこまで行くのですか?えっ?豊橋?そこまで我慢できませんよね?」とニヤニヤ。「中部天竜駅で七分間停車するので、走って駅のトイレに行行って来て下さい。待ってまうから・・・」とのこと。ホッと胸をなで下ろした。

そして待ちに待ったその中部天竜駅に列車が止まったと同時に、駅のトイレにダッシュ、用を済ませて列車に戻り、そして再び列車は動き出した。

用を足しながら「何だか、トラベルミステリー・七分間の空白・アリバイのトリック・・・」なんて言うタイトルが頭の中に浮かんできて、にやついてしまった。

そして、暫くすると停車する駅の駅名が「三河」と付く駅名が増えだし、長野県を離れて、愛知県に入ったことを実感する。

気になったのは「長篠」という駅名だ。これはあの「長篠の戦い」の舞台となったところ。思わぬ、織田信長の姿が車窓に浮かんだ。

そして、新城、三河一宮、豊川稲荷で有名な豊川と続き、電車は午後四時十六分、目的地の豊橋駅へと降り込んだ。

思えば、朝の八時に松本駅で電車に乗り込んでから八時間、長い長い旅だった。お尻も痛くなったが、途中の美しい景色を見ながら、人情溢れる旅は「今度は時間に追われることなく、ゆっくりと来たい」と思わせる旅だった。

JR 飯田線、私の思い出のローカル鉄道路線の一つです。(次号は、私のルートでもあります東北へと舞台は移ります。

お楽しみに)

山岳・溪谷美両方楽しめるローカル線飯田線



残雪の残る南アルプスを望みながらの鉄道旅



炙りホタテ 製造 いずし再開

でもまだピーク時の十分の一

価格は高値で推移

原因不明の奇病などの影響で記録的な不漁に見舞われている、北海道噴火湾産のホタテが、この秋ようやく回復の気配を見せ始めた。

当社の人気商品にもなっている「炙りホタテいずし」の原料でもあるこの噴火湾産のホタテだが、期待された今年

年明けの漁が全く振るわず、今年当社が仕入れることが出来たホタテ貝柱は、最盛期の

一〇分の一という少なさに終わった。ホタテ供給先である豊浦町のホタテ漁業会社は「我々漁師でも原因が分からない奇病などの影響で、漁が全く出来ない状態。不漁だっ

た去年の更に四分の一しか漁が無い」という極端な不漁だった。

この為、当社では人気商品の「炙りホタテいずし」の製造を断念、来年春まで製造を延期せざるを得ない状況となった。

しかし、ここに来て昨年秋に養殖を開始した「新貝」が順調に育っていることから、急ぎよ当社では漁業会社から新貝でのホタテ貝柱の買い付けを行うことになった。

従来の三年貝と違って、貝

柱の大きさは小さめだが、身は引き締まって美味しいことから、この貝柱を使つての飯

寿司の仕込みを急ぎよ始めた。それでも、三年前の五分の一程度の生産量で、今回は総

数で千二百個（二五〇グラム箱）の限定生産になつてしま

うものの、十一月上旬から

「炙りホタテいずし」の販売の目途が立った。なお、価格は

二五〇グラム入りで二千二百

五十円（税別）と高めだが、

年末に向けて取りあえずの販売の目途が立ったことでひと

まずホッとしている。

キンキンいずし 柚子味の箱を一新



黄色のデザインに一新した
当社「キンキンいずし柚子味」

当社の看板商品「キンキンいずし」の柚子味のパッケージが全面黄色のパッケージにリニューアルされた。

この「キンキンいずし柚子味」は、当社が昨年末からテスト販売していたもので、売れ行きが好調だったことから、このほどパッケージの箱を通常の青ベースのものから、柑橘

系らしい黄色ベースの色合いに変更したもので、ひと目で「柚子味」とわかるようなデザインとなっている。

「キンキンいずし柚子味」は、柚子の本場四国高知産の旬の柚子の実を輪切りにしてその一部を、キンキンいずしに重ね

漬けているもので、通常のキンキンいずしの酸味と柚子の酸味が絶妙なバランスで、食べたお客様から「サッパリした酸味でとても合う。美味しい」と評判を呼んでいたもの

今年 11、12 月出店予定のイベント

催事期間	催事名	会 場
11 月 7 日(水)～14 日(火)	全国美味しいもの展	フィール旭川 (旭川市1条通り8丁目)
11 月 17 日(金)～19 日(日)	北のアメ横豊穰祭	アクセスサッポロ (札幌市厚別区流通センター4丁目)
12 月 27 日(水)～29 日(金)	年末歳の市	帯広藤丸百貨店 (帯広市西2条南8丁目)

今年最後の催事
旭川、札幌、帯広

今年 11、12 月

で、今年は去年の二倍の増産を計画している。価格は、三〇〇グラム箱入りのみで、二千二百円（税別）。当面は当社通販のみでの取り扱いとなっている。