

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

「きんきん新聞」第31号  
2019年(令和元年)5月1日発行  
発行:(株)中井英策商店  
☎(0142)24-2934  
メルアド:kinki@nakai-shop.com

## 『令和』お祝い昆布入り 限定キンキいずし発売

新天皇ご即位おめでとーうございます!!



### 昆布加工企業とコラボ企画

### 当社通販限定で販売へ

新元号・令和をデザインしたお祝い昆布入りのキンキのいずし

平成から令和へ・・・、新天皇ご即位、そして新時代到来を記念して当社ではこのほど、新元号「令和」を梅の花にデザインされたお祝い昆布を載せたキンキの飯寿司「きんきいずし」をお祝い令和昆布入り」をこのほど新発売した。

この企画は、当社が毎年お正月バージョンのキンキいずし仕込みの時に、オリジナルお祝い昆布を発売している、当社と同じ地元企業、寿昆布の北海食品さんに特別に依頼して実現した

## 魚醤の燻製商品化へ



### 国のものづくり補助 採択受け開発

### 今秋発売へ

もので、万葉集の梅の花の歌からの引用された新元号「令和」の文字を梅の花の形をした昆布にデザインされた「お祝い昆布」を飯寿司の上に載せた特別版で、もちろん、このお祝い昆布も全て食べられる。販売は、今年夏までの、期間限定の特別商品とする予定。

販売は、当社通販と地元道の駅限定の販売を予定しており、価格は三七五〇円(税込み・四〇五〇円)。

当社、中井英策商店の人気商品の一つ、キンキで作った魚醤油「きんきの露」のニューバージョンとして近く、きんきの露の燻製を商品化することになった。

これは、当社が昨年から秘かに開発を進めていた新商品で、当社が製造するキンキを使った魚醤「きんきの露」を、電子スモーク装置を使い、液体のまま燻製にする技術をこのほど国の中小企業新製品開発補助を受けて導入、新たに「きんきの露・スモーク」を商品化することに成功したものだ。

この、きんきの露スモークは、魚醤の旨味を残したまま燻製の香りが口の中に広がるこれまで味わったことの無い風味が特徴で、焼き魚にかけると旨味の他に独特の甘みも加わるほか、野菜などにドレッシングとして振りかけても美味しく食べられるなど、魚醤という和の風味が、洋食風の味わいに変わるのも面白い特徴だ。

なお、発売は今年9月上旬、酸化しない特殊なボトルに入っているため、数量限定での発売を計画している。



# 噴火湾産ホタテ 不漁 深刻

## 当社『ホタテいずし』も 減産余儀なく

原料調達へ青森  
陸奥湾産確保へ

北海道を代表する海産物の一つである「ホタテ」が今、大ピンチとなっている。

これは、既に報道が相次いでいるように、噴火湾産のホタテが今年に

入って全体のほぼ八割近くが死滅するなどの大変な被害が出ているため、地元噴火湾の漁業者の間では「生活費も捻出出来ない、深刻な死活問題だ」と痛切な声が上がっている。

当社、中井英策商店では、「キンキのいずし」に次ぐ人気商品に定着した「炙りホタテいずし」の原料となる噴火湾産活ホタテが入手し難い状態が続いており、今年と同製品の仕

写真上は、噴火湾産ホタテ不漁を伝える新聞各紙、写真下は、当社の人気商品「炙りホタテいずし」



込みは、昨年を大幅に下回ることは確実になっている。

例年、当社では三月から五月、そして七月にかけて当社の地元噴火湾産の活ホタテを豊浦などのホタテ漁業者から直接仕入れ、飯寿司の仕込みを行っているが、今年は去年を大幅に下回る仕入れ量しか入って来ない状態が続いている。

あるホタテ漁業者は「生活にも困る状態。深刻だ」と下を向く。

原因は分かっておらず、研究者などの調査が進められているが根本的な対策は全くつかめていない状況だ。

なお、当社ではこの事態を深刻に受け止め、商品の仕込みを最優先に考え、急ぎよ順調な生育を続ける青森県陸奥湾の漁業者との交渉を開始、既に陸奥湾産の原料ホタテ活貝の供給を受ける準備を開始、噴火湾産ホタテと共同仕入れで昨年並みの生産量を確保する体制を整えている。

海外への輸出が始まった  
「昆布ぐいのみ」



# 海外へ昆布ぐいのみ

マレーシア輸出始まる

今から二十五年前に、当社で商品化された昆布のおちよこ「昆布ぐいのみ」が、発売から四半世紀を経て海外、東南アジアマレーシアへの輸出が開始、海外への輸出が始まった。

この商品は、北海道産昆布を原料に使用しておちよこの形に成形したユニーク商品で、熱燗やお茶を入れると昆布の香りを

楽しみながら、熱燗を楽しめる面白おかしな特許商品で、道内では道の駅やお土産店などで販売されている。

昨年、マレーシアで行われた商談会をきっかけに商談が進み、このほど本格的な取引が開始された。

当面は、マレーシアの首都である大都市クアラルンプール市内の飲食店などで扱われる予定の他、イベント等での引き合いもあるという。

開発者の当社中井英光会長は「商品化から三十年近く経って、この商品が海を渡ることになるとは感慨深い」と笑顔を見せた。

# 社長の独り言 ■ 思い出旅日記⑥鉄道編

## 天国に一番近い鉄道：小海線(山梨と長野県)



中井英策商店社長の及川昌弘です



JR 小海線(日本最標高鉄路)



小海線始発駅の小淵沢駅



小淵沢駅展望台から見た南アルプス



出発を待つ JR 小海線列車



日本最標高の駅で有名な野辺山駅

当社、中井英策商店の代表私、及川昌弘は、大の鉄道好きで友人からは「あいつは大の乗り鉄だから・・・」という噂が秘かに広まっているのは確かです。

そんな、私及川がこのキンキン新響で連載を続けているシリーズ鉄道紀行「思い出旅日記・鉄道編」も今回で6回目となりました。

今回取り上げるのは、山梨県から長野県をまたぐように走るJRC小海線、別名ハケ岳高原鉄道とも呼ばれるこの路線は、日本で最も標高の高い場所を走る鉄道として知られるのんびりとした高原鉄道。

若い頃に何度も利用したことのある、鉄道に今年の春、ほぼ20年ぶり位に乗車しました。その思い出旅をお届けします。

この小海線、始発駅はJRC中央本線小淵沢駅がスタートとなる。

私の前職である、ライター時代に担当していた山梨～長野県地域取材で訪れた時に良く利用していたこと思い出深い路線だ。

まず驚いたのが、始発駅となる小淵沢駅がきれいで新しくなったこと、豊くと三年前に新築されたそうで、外装はお洒落な洋風建築、内部は木のぬくもりを生かした山荘風の建物になっており、一階にはお土産店やレンタカーなどのオフィス、二階が駅事務所の他に吹き抜けを生かした多目的ルームや休憩室、「山賊そば」と銘打った食事処もあった。

屋上には、ハケ岳や南アルプス、富士山も望める展望台もあり、乗車までの時間も全く退屈しない作りになっていた。

そして、この駅を出発する小海線を進むディーゼル車両に乗り込んだ。

その日は、祝日ということもあって、登山客をした老若男女が多数乗り込み、登山列車の雰囲気が漂っている。予想外に2両編成の列車はほぼ満席になって、午前9時57分、始発駅の小淵沢を出発した。

列車が出発してすぐには大きな右カーブが現れるが、これが鉄道マニアの間で有名な通称「小淵沢大カーブ」と呼ばれるものらしい。そして、列車は中央線から離れて山間部へ進む。甲斐小泉、甲斐大島駅と続き、この地が武田信玄の地元甲斐の国であることをうかがわせる駅名が続いた。そして、清里駅に停車、ここらあたりは別荘地の避暑地のオーと漂う雰囲気だ。また、列車がディーゼル車両だけあって、エンジン音がひととき高くなく、い

かにも山を登っている列車であることが乗っていても伝わってくる。

そして、小淵沢を出発してから4駅目、時間にして三十分、今回の旅の一番の目的地である野辺山駅に到着した。

日本で一番標高の高い駅で知られるこの野辺山駅は、標高1345メートルにそうだが、実際に降り立つと、当初予想していた閑散としたイメージは無く、人気観光スポットとして遊園地や公園、お土産店やレストランまで充実しているのが驚きだった。

この時も、野辺山駅に到着すると、乗客のほぼ半数近くが降りてしまったほど。その中で初老風のカップルが、「このソフトクリームが有名ならしいよ」と話しているのを聞き、私も思わず駅前売店のソフトクリームを購入してしまった。

目的を達して、再び長野県小諸駅に向かう普通列車に乗り込んだ。

乗客数はほぼ、椅子席の三割程度座っているがとうかの全国ローカル列車のほぼ見慣れた風景。車窓には信州の山岳地帯の風景が広がる。

松原湖駅では、登山者と思われる男女が数カップル降車した。

その後、車窓には市街地が少しあつ増えてきた。小海駅、海瀬駅は少し大きな駅舎で利用者も多く、長野県佐久市に入った感が強くなってきた。この辺からは、山間鉄道から地方都市を結ぶローカル路線の雰囲気が変わってきた。

そして、小淵沢を出発して二時間、佐久平駅に到着した。ここは長野北陸新幹線駅も乗り入れる大型駅だけに、乗降客も多い。さらに、列車は小諸市内に入り、佐久平駅から六駅目に到着、小諸に到着した。

始発の小淵沢を出発して二時間二十分の旅が終わった。小諸駅は、信州の歴史ある街並みが広がり、決して大きくはないが、古都らしいたたきあいがとってもいい感じの町だ。

二十年ぶりに訪れた小諸はやっぱり私の大好きな街並みだった。(次号もご期待下さい)



車窓から眺められるハケ岳



写真下は、当社スタッフ(左端)が手本を見せて飯寿司作りを公開

もっと

# 飯寿司食を見直そう

## 北海道のテレビで飯寿司特番放送

## 特製鮭いずしレシピも公開へ

写真上は、森崎キャスター(左から二番目)と当社及川社長(右端)を交えてのシーン

北海道の伝統食、飯寿司をもっと食べよう!と、このほど北海道のテレビ局が当社を訪れ、若者の間で薄れつつある飯寿司への再注目を呼びかける特別番組が放送された。

これは、北海道文化放送が平日昼間のローカル番組「みんなのテレビ」の特集コーナー「奇跡のホツカイドウメシ」コーナーで、北海道の伝統食「飯寿司」を特集する番組をおよそ二十分にわたって放送したもので、その全編当社(株)中井英策商店での取材撮影を行った。

番組では、当社の飯寿司を例に挙げながら、街頭インタビューを行い「飯寿司を知っているか?」「良く食べるか?」などを質問、若者を中心に廃れつつある飯寿司食を見直そうと呼びかけた。

また、当社中井英策商店規格の創業当時の昔ながらの「紅鮭いずし」の作り方をテレビで初公開、当社及川社長はじめ当社製造スタッフも登場し、番組を盛り上げた。

さらに、番組では札幌市内

の若手シェフによる独自のメニュー提案として当社キンの飯寿司をパンに挟んだ「飯寿司サンドイッチ」を提案、飯寿司を様々な形で食してもらうためのアイデアを打ち出した。

番組のメインキャスターであるチームNACSの森崎博之さんは「北海道の伝統食である飯寿司をもっと食べましょうよ」と番組内でも大いに呼び掛けてくれたほか、当社の及川社長も「飯寿司食文化を大切に守って欲しい」と訴えた。

なお、北海道文化放送(UHB)の公式ウェブサイトでも、この番組で紹介した当社紅鮭飯寿司のレシピなどを公開している。

### 近く活動再開を計画中です。もう少々、お待ち下さい。

当社、中井英策商店は一昨年開設しました「いずし食文化をつなぐ会」の活動を現在休止し、充電期間とさせて頂いておりますが、近く新たな形で活動の再開を検討しております。

この会は、若い方々を中心に北海道の伝統食である「飯寿司」を食する習慣が極端に薄れている事を懸念する当社が、少しでも一般消費者の皆様にも活動のご理解を頂く為に、当社が勝手に開設した任意の会です。

昨年は様々な理由で活動を休止しておりましたが、お客様の熱烈なお声を頂戴し、近くまた新たな形で活動再開を計画しております。

その際はどうか皆様には、ご支援ご協力賜りますよう、お願い申し上げます。

いずし食文化をつなぐ会