

平成30年度天皇杯受賞者受賞理由概要
水産部門

いわし削り節の継承とだし文化の普及

○氏名又は名称 有限会社西尾商店（代表 西尾 公伸）

○所在地 静岡県静岡市

○出品財産物（水産加工品）

○受賞理由

・地域の概要

蒲原（かんばら）は、江戸時代に整備された東海道五十三次にある第15番目の宿場町であり、平成18年の編入合併により静岡市清水区の一部となり、新幹線や在来線、高速道路や国道が通る東西交通の要衝となっている。

県内は水産加工業が盛んで、カツオ、サバの節製品、沼津の干物、西駿河湾から遠州灘にかけてシラス煮干し、焼津市を始め静岡市清水区、沼津市など大漁港周辺では名物「黒はんぺん」等の水産物の特産品が多い。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

受賞者は、明治39年の創業以来、いわし削り節を始め、様々な削り節を製造し、販売してきたところである。現在は、安定、味、安心の3点を経営の柱として、鰹の本枯節や本節、いわし節、利尻・羅臼昆布等様々な食材を調合しながら顧客の要望に合わせた削り節を販売展開している。5年前からはインターネット時代にマッチした販売展開も行い、これまで培ってきた技術力や素材へのこだわりを武器に、一般消費者に向けた商品づくりにも力を注いでいる。

・受賞財の特色

いわし削り節の原料のカタクチイワシやウルメイワシの煮干しは、削り節に最適な品質のものを時期及び地域等を厳選して確保している。削り節に切削する工程では独自開発の機器の導入や切削機の刃を原料や天候等を考慮しながら1日に数回調整して、原料をより薄く、また、均一に削り出すような工夫を施しており、これによりふんわりとした食感と良好な旨みと風味を損なわない加工を実現しており、年間を通じて良質で安定した品質の削り節を生産している。

また、一般の消費者向けに「だしの魅力を伝えるスクールスタイルの体験プログラム」（だしの学校）を実施するなど、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の基本であるだし文化やその良さを広く発信する取組を行っている。

・普及性と今後の発展方向

いわし削り節は、静岡では静岡おでんや富士宮やきそば等のトッピングとして欠かせないものであり、蒲原やその周辺地域ではお浸しやおにぎり、ご飯のふりかけなど、毎日食べるごはんやおかずのトッピングとして100年経った今も庶民に愛されている。受賞者は今後も蒲原のいわし削り節の文化を守り、現在の製品のクオリティーを維持しつつ、更なるこだわりを持った製品開発、商品作りに取り組んでいくことが見込まれる。また、広く消費者に我が国の誇るべき食文化であるだしの普及活動を行っていくことが期待できる。