

## いいものを作ることにとことんこだわった



「はじめの2、3年はいいものが作れなくて、苦労した」と振り返る照井正廣さん

太田名部レストハウスの向かいにある照井正廣さんの作業場を訪ねた。作業場内では5、6人で「昆布ぶづ」といわれる刻んだ昆布をすく作業が行われていた。

今は息子さんの睦雄さん(47)が後を継いでいるが、照井さんも計りに刻んだ昆布を650gずつ計っていた。「こうすると乾燥させた段階で約25gずつになってちょうどいい」と教えてくれた。長年の経験からの工夫だ。

昭和40年代初め、太田名部の研究グループに所属していた照井さんは当時30代前半。「すき昆布を始めたのは確か昭和43、44年といったところ。養殖のワガメが4月に終われば6月のカゼ(ウニ漁)まで漁がない。ながやんないばと思つてみんなで話し合つて始めた」と照井さんはきつかけを話す。

事前に視察もした。村漁協に電話をかけてもらい大船渡、大槌、宮古、青森県八戸に行った。そのとき照井さんは大槌のすき昆布を見てショックを受けたという。「こんなに形がよく柔らかいものが出るものなのか」と。大槌のように値段は高くなっても、少しでも水揚げができればと割り切ったのがよかつたのかも」と話す。

そして、2、3年間は乾燥させた段階で角を直角に整え、均等な厚さにし、深い緑色をだすために試行錯誤の連続だった。そのかいあつて「八戸では煮えやすくてうまい」と評判になり、値段が八戸産より高くなつた時期もあつたという。「自分が作つたものが認められてうれしかった。それが励みにもなつていたような気がする」。「今でもすき昆布はいいものを出しているつもりだ」と照井さんは静かに語つた。こだわりは今も変わらない。

## 何かを成し遂げようと皆が結束していた



すき昆布の角を整える作業をしながら当時の思いを話してくれた大上泰久さん

照井さんと同じ研究グループだった大上泰久さん(73)も村のすき昆布創設者の1人だ。最初は「ドラム缶を2つに割つて釜代わりにして、井戸から水を引いてやつたもんだ」と苦労を語る。

昔から普代では天然物の昆布を採つていたという。しかし、天然物は細くて短い昆布だった。昭和40年代、八戸市でもすき昆布作りをしていたという。「八戸産は色が黒くて硬かつた。それに比べ、普代産の養殖昆布は色、形、歯応えが良く、八戸の業者は普代産が欲しくて、普代まで買いに来たもんだ」。そして「普代産のすき昆布には自信をもってやつた。だからよけい良い品を出さなければと思つた。意地があつた」と話す。

しかし、課題もあつた。乾燥させる段階で昆布が縮んでしまうことだ。「せいろが新しかったりすると、どう

しても角がきれいでない。だがせいろはある程度使い込んだものがないことにも気が付いた」と大上さん。

きれいな緑色を出すのにも苦労をしたという。「素早く煮て、冷やさない」と緑色がでない。菜っ葉でもそうだと採つてきて、すぐ煮て、水で冷やせば色もいいし、シャキツとする。それと同じだ。なるほどと感心した。

釜で昆布をゆでる温度は90度。これにも理由があつた。これ以上高いといつたん緑色に変わった昆布の色が戻つてしまう。逆に低いと緑色に変わるまで時間がかかる。この理屈もグループで皆が研究に研究を重ねた結果だ。

「あの当時は、皆が結束し目的を持って何かをしようとしていた。いろいろあつたが、希望をもってできたような気がする」と大上さんは当時を振り返つた。