

麵類業界との連帯をめざす

鯉蕎麦会の活動状況

丸勝かつおぶし(株)

取締役社長 眞邊 裕氏に聞く

革新をはかるかつおぶし業界

——かつおぶしはそば・うどんのダシを取るのに不可欠の天然調味料ですが、かつおぶし業界の特質というところどういうことでしょうか。

眞邊 かつおぶし業界の第一の特質はかつおぶしというものは「古事記」の昔から日本人の中に伝えられ生きていく天然調味料ということで、長い歴史と伝統につちかわれた体質があるということです。たとえば、私自身はかつ



おぶしを扱う仕事をするようになったのは昭和三十一年ですが、私は鹿児島

の屋久島出身で、生家は代々かつおぶし作りをやってきており、その創業は文化五年という昔ですからね。私で七代目です。時代の変化とともにかつおぶし業界も様々な影響を受け、変遷してきましたが、良きにつけ悪しきにつけ長い歴史の中で作られた独自の体質をもっているわけです。

——その独自の体質とはどんなものですか。

眞邊 他業界と比較して閉鎖的な体質と言えると思います。

ご存知のように、かつおぶしの生産地は鹿児島、土佐、焼津、屋久サバが有名ですが、昔は生産者→現地集荷業者→仲買業者→全国の間屋という形の流通形態が一般で、のそれぞれで特権的な商売をしてきたわけです。昔はかつおぶし屋さんと言えなかなかの地位をもっていたわけで、悪くいえ

ば殿様商売をやっていたといえるでしょう。このように生産者と小売業者、消費者の間に複雑な流通組織があったり、完全に切り離された形になっていきますと価格、品質などの面でいろいろ問題が生じてくるわけです。生産は零細な手づくりで、品質もバラツキが極めて大きかった。原料のサバ、宗田鯉、本鯉などの漁獲状況、生産地の情報などもせいぜい他人からの又聞きぐらいで自分の目で確かめるなど思いもよらないといった状態で、ルートにのって流れてくる製品を売りさばくだけと、極端に言えばそんな商売をしてきたわけです。

一般家庭用の大手はまだしも、そばやさん、うどんやさんへのルートは全くこの通りだったわけです。

——そういう古い体質はなくならないものですか。改善の動きは見られるのでしょうか。

眞邊 もちろん改善の動きはどんどん顕著になってきています。いつまでもそんなことをやっていてはかつおぶし業界はどんどん置いてきぼりをくって潰れてしまいますよ。十年ほど前に全国の間屋さんが、それぞれ直接生産地に行き買って付ける生産地入札という形ができてきて、これが年々盛況になり、今では中心ルートになってきています。この生産地入札は現在では年に鹿児島で二回、土佐で一回、焼津で三回、房州一回、仙台一回という具合に



生産地の組合から指名された全国の間屋が参加して行なわれているわけです。この生産地入札は従来の流通形態をどんどん打ちこわしているわけで、生産者はより消費者に密着して、一層よい製品を作らなければ買いたたかれますから品質を向上させようと必死です。また問屋の方もよりよい、売りやすい製品を確保するために自分の目を鍛え、情報を得ようと努力しますから必然的に品質が向上してくるわけです。

——この中で生産者もよりよい技術を持ったものが生きのこり、問屋の方も淘汰されてくると思います。そういう激しい競争の中でこそ、かつおぶしの品質が向上し、消費者に喜んでもらえ、業界がレベルアップするわけです。業界あげて努力の最中と言えるのではないのでしょうか。

鯉蕎麦会とは……

——丸勝さんが中心になって、そば・うどん業界向かつおぶし問屋さんが鯉

蕎会という組織を作って活動されてい
ると聞いておりますが、この会の趣旨
や活動内容といったものはどんなこと
でしょうか。

眞邊 かつおぶし業界は本鯉節や花か
つおが中心の一般向けとサバ節や宗田
鯉節が中心のそば・うどん店向け、ま
た料亭関係専門といった具合にそれぞ
れの会社の特徴があります。これらの
すべてが参加する全国組織に日本鯉節
協会があり、そのもとに各県に組織が
あり、東京都の場合は東京鯉節類卸商
業協同組合があります。

鯉蕎会というのはこの東京鯉節類卸
商業協同組合の組合員の中で、そば・
うどん店向けを主力とし、かつ積極的
な専門問屋があつまつて組織したもの
です。まさに文字通りというわけです
が、現在積極的な会員が十六社（別掲
一覧表参照）あり、この会の趣旨はそ
ばやさん、うどんやさんの繁栄ととも
に進んでいこうというもので、かつお
ぶし業界とそば・うどん業界相互のコ



ミュニケーション、情報交換をよくし
てゆこうとするものです。会内部では
互いに有効に情報交換、品質向上に役
立つ競争、結束を固め、外部、そば・
うどん店にはかつおぶしに関する知識
をもっともってもらい、かつおぶしの
正しい認識が得られるようPR活動を
行い、生産者には、そば・うどん店が
欲つするよりよい製品を作る研究をす
すめてもらおうというねらいです。い
わば、生産、流通、消費の三位一体で
よりすぐれたそば・うどんのダシを作
つていこうというわけです。

現在、東京だけですが、将来は全国
の組織として確立してゆきたいと思
います。

麵類業界への提言

——手をたずさえて向上をはかりたい
ということですが、そば・うどんやさ
んの方も長い歴史と伝統をもつてお
り、かつおぶし業界からみて、まだま
だいろいろな苦言や提言があるので
と思ひますが、そのへんはどうです
か。

眞邊 ありますね。おそばやさん、う
どんやさんには店の秘伝というよう
なことで、新しいことは余り勉強され
ない方があります。秘伝がいけない
うのではありません。秘伝は大いに結
構ですし、お店独自の味は大切に
もらいたいと思うのですが、それだけ
に寄りかかつて勉強しないというのは

どうでしょうか。かつおぶしについて
ももっともっと知識や見分け方、季節
によるダシの取り方など多くの点で一
層の努力をお願いしたい。

そば自体、うどん自体の吟味は比較
的よく研究されていますが、ダシ、ま
してかつおぶしとなると余り知らない
方が多いのは残念なことです。そば・
うどんには必ずツユがついていくので
すから、そば、うどん自体どんなに研
究されても、ツユが合わないためにブ
チこわしになることだつてあるわけ
ですよ。鯉蕎会のようにそば・うどん店
向け専門問屋は、おそばやさん、う
どんやさんがお客様に喜こばれて繁栄
していくことで一緒に伸びていけるわけ
ですから、お客様にそつぽを向かれる
ようなことがあつては困ります。われ
われも努力をしますから、もうすこ
しダシに神経を使つてほしいですね。

それからよく言われるのですが、か
つおぶしは高いとおっしゃるんです
ね。しかし、高くなつていないんです
よ。十五年前、もりかけは三十円
／三十五円ぐらいだったでしょう。そ
れが今では百八十円／二百円ですよ
ね。約六倍になつていゝわけですね。こ
の間、かつおぶしはどうかというかと昨年
でやつと二倍ぐらいのものですよ。実
質的に安くなつていゝわけですね。で
すから、かつおぶしを余りケチらずに一
釜（約一斗）に一・五kgぐらい使つて
よいだしをとつてほしいですね。

(社) 日本鯉節協会
東京鯉節類卸商業協同組合

鯉蕎会

宮	宮	湯	相	安	小	藤	的	丸	中	中	川	千	長	細	星
田	崎	浅	模	倍	寺	田	場	勝	沢	島	瀬	葉	久	井	野
商	か	商	屋	商	商	商	商	か	商	商	商	屋	商	商	商
店	つ	店	店	店	店	店	店	つ	店	店	店	店	店	店	店
	お							つ							
	ぶ							お							
	し							ぶ							
	店							し							

イロハ順