

伝統を受け継ぎながら、

時代のニーズに合わせた商品を！



特選蒲鉾

第69回全国蒲鉾品評会にて「農林水産大臣賞」受賞

株式会社 志岐蒲鉾本店

志岐 昌美 さん

第69回全国蒲鉾品評会にて農林水産大臣賞を受賞された株式会社志岐蒲鉾本店。今回は商品開発に携わっている志岐昌美さんにお話を伺いました。

身近に感じてほしい蒲鉾

「品評会には毎年商品をいくつが出しています。部門が七部門あり、全国から出品された約八百点の中から、蒸し板かまぼこの部門で『特選蒲鉾』が農林水産大臣賞をいただきました。現在はイカしゅうまい等も作っていて、そちらの商品を推していました。ずっと製法を変えずにやってきた板付き蒲鉾が受賞するのは光栄です。受賞が決まった時はすごく嬉しかったです」

久しぶりの受賞は、オーソドックスな板付きの蒲鉾だったため、志岐さんたちも大変驚いたとのこと。今までなら受賞したことをあまり発信して来なかったこともお話しされました。どのような心境の変化があつ

たのでしょうか。

「こういった機会に弊社を知って頂くと思い、プレスリリースなどを行っています。店舗を構えて待っているだけではなく、宣伝をしていかなければいけない時代です」

志岐蒲鉾本店の店舗は大川市内にある明治橋店と中央店の直営店舗に加えて、岩田屋本店と久留米店、大丸福岡天神店にはテナントがあります。

「岩田屋や大丸なら福岡市内の方が買い物をされる場所でもありますから、そういった場所に出店しているのは大きな利点だと思っています」

イベント等にあわせて様々な展開をしていきたいとお話された志岐さん。中央店にある天ぷらコーナーでは季節ごと、月替りの天ぷらも作られているそうです。

「天ぷらコーナーで販売しているものは、どちらかといえばお惣菜のような感覚ですね。日常





特選蒲鉾「農林水産大臣賞」授賞式

的に食べてもらって買っているように、他の商品も気軽に買っていた方がいいようにしたいと思っています」

また志岐蒲鉾本店では「ハートかま／ハート天」も時期によっては販売されているとのこと。

「最近の方はフォトジェニックなものが多いのかなと思っています。写真だとこういうものがあるんだと興味を持ってもらいたいので、蒲鉾もそうなりたいなと思います。今までホームページやSNSを使っていたの宣伝などはしてこなかったんですが、蓋を開けてみると、老舗と呼ばれるところがインスタグラムやフェイスブックを活用しててびっくりしました。ネットは全国規模だから活用していかんきゃいけないと感じています」

「地元へ帰るのをちよつと決めた瞬間もあり、母に相談したこともありました。その時に姉が「自分も地元へ戻って頑張る」と言ってくれて、お姉ちゃんが帰るなら私も頑張ろうと決意しました。一年後には地元へ戻ることが決まっていたのですが、ただ戻るのはではなく、やりたいことをやってから帰ろうと思いい、一年で調理師免許が取れる大阪の調理師学校に通いました。少



いかしゅうまい

第65回全国蒲鉾品評会にて「水産庁長官賞」受賞

蒲鉾屋という選択肢

現在は商品開発などで活躍している志岐さん。以前から会社に入る気持ちはあつたのでしょうか。

「大学へ進む頃は、地元へ戻ることとちよつと考えていた程度でした。就活が始まる前くらいに両親から戻ってきてほしいという話があつて。そこで地元に戻ろうかなと思ひました。戻る前に修業の意味も兼ねて、二年間、食品の卸商社に勤めました。そんな志岐さんが地元へ戻って会社に入られたのは昨年四月のこと。



ちぎり／竹輪

第61回全国蒲鉾品評会にて「水産庁長官賞」受賞（竹輪）

しは役立つかなと思つて取つた資格でしたが、商品開発でも学校で勉強したことが役に立っています」

地元へ戻り蒲鉾屋で働くというイメージがなかなか湧かなかつたという志岐さん。「今まで両親がやっていった仕事を見てはいるが、自分が会社に入つてからが想像出来なかつた」ともお話されました。

「わからないことや課題が多い分、頑張ろうという気持ちも強いです。会社に入つてみて、色々なこだわりを持つていてもわかりました。それを守りたいし、たくさんの方を知つてほしいですね」

現在は日常的に蒲鉾を食べるもらうにはどうしたらいいかを考えているとのこと。

「お正月の食べ物というイメージだつたり、うちの蒲鉾は価格帯が高い設定になつていたので贈答品向けというイメージがついています。もっと買いやすい価格で美味しいものが作れないかという開発もやっていますね。時代やニーズに合わせて商品を開



手づくり蒲鉾「さくら」の製作

受け継ぐ技術とこだわり

作つていかなきゃいけないと思ひ、試行錯誤しているところでもす。衛生管理など前提にあるものをしっかり行つて、安心して食べてもらえるものを提供したいですね。その取り組みの一つとして、今年、工場のしゅうまいラインにて、衛生管理システム「HACCP」（ハサップ）を取得しました。」

「弊社の細工蒲鉾は刷り出し技法というもので、蒲鉾で美人画を作成しています。品評会にも毎年出品してはいるんですが、一緒に置かれていても蒲鉾だと気付かれないこともあります。私も実際に見て感動しました。蒲鉾なのでどうしても腐つてしまうから、作品として残せる時間は一週間程度です。先代の職人は「それが僂くて情緒がある」と仰つていました。いまは叔母が全ての工程をやっています。本番までに何度か稽古を行い、本

「ぱつと思ひつくものはたくさんあります。今思ひつくのは、お正月以外でも昔みたいに行列ができるようなお店にしたいです。夏というのはどうしても蒲鉾の消費は減つてしまひますが、それでも年末だけの蒲鉾屋にはなりたくないです。行列ができて、お客さんが喜んで買ひに来てくれる。遠い方にもあげたいと思つてもらえるような蒲鉾を作つていきたいですね」



志岐さんの試作風景

番は二日間で仕上げます。昨年、初めて現場に入らせてもらひ、助手として手伝わせてもらひました。根気のいる作業だし、集中力もないといけない。もちろん緊張感もありました。それから手作りの蒲鉾も作つてはいるのですが、高齢になる工場長も含めて、現在は二名しか作れない状況です。工場長や叔母も含めて、そういつた伝統技術も今のうちに習得しないといけないなと考えています。技術継承というのが重要なポイントだと思ひています。その前に基本も習得しておかないといけないんですけどね（笑）」

では志岐さんの夢はなんのでしょうか。