

日本を旅する  
プレミアムに  
会いに行こう

和歌山県和歌山市 紀州高下水産  
紀州備長炭干し

# 「備長梅左衛門」の干物

山部赤人の歌に詠まれた和歌の浦で、3代にわたり海産物の加工を生業にしてきた高下昭人さんに、子どもにもシニア世代にも優しい干物づくりの秘訣を伺いました。

## 桜島の火山灰との出会い

先々代の祖父が、水産加工を始めたのは約80年前です。当時は、目の前に広がる和歌の浦を中心に、和歌山県内の漁港に水揚げされる魚介の加工が中心でした。アジやサバの干物、みりん干し、シラスなどをつくっていたと聞いています。

その後、車の普及や工場の進出などにより、周辺環境が変化し、天候に左右される天日干しでは生産量も安定しなくなり、高度経済成長期を背景に、安定した生産量を確保するための試行錯誤が続きました。祖父と2人の友人で考えたのが桜島の火山灰を使った灰干しです。

その後、祖父が亡くなり、祖父の友人たちから、父が灰干しの技術を受け継ぎました。木製のセイロに火山灰を15センチほど敷き詰め、新聞紙と不織布と天然パルプのセロハンを重ねて敷きます。塩水に浸けたアジやサバをその上に並べ、セロハン、不織布、新聞紙、火山灰の順に被せます。季節や気温などの違いで、4〜6時間かけて水分を抜き出上がります。

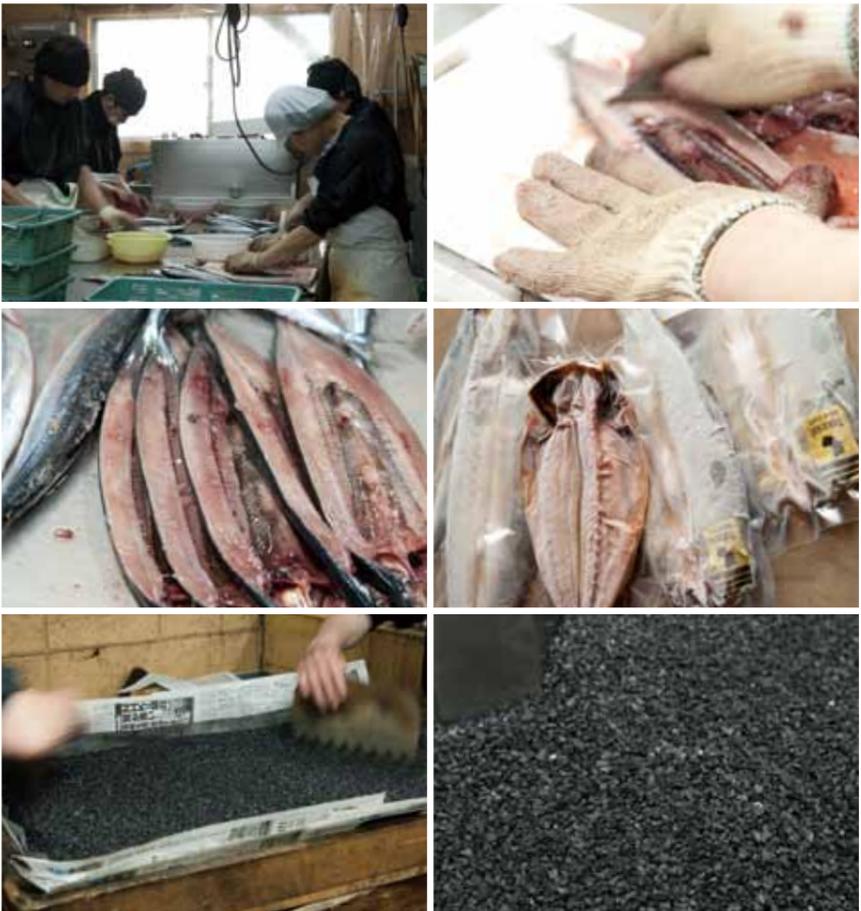
## 和歌山の名産に育てる工夫

私が父を手伝うようになり、干物づくりの現実を学びました。大型乾燥機を導入した加工場では、30分〜1時間ほど天日に干しただけで、堂々と「天日干し」と銘打っている商品が出回っていて、疑問を感じました。また、灰干しが全国のいたるところで行われるようになり、和歌山らしさに欠けていると感じました。

そのため、自分なりに干物づくりへの創意工夫を心がけ、10年ほど前にオリジナル性を重視した干物づくりに着目しました。まず、材料となる火山灰に似た構造の備長炭にたどり着き、1年がかりで備長炭の粉碎具合を調整しました。同時に、魚を浸すつけ汁にも和歌山ならではの工夫を凝らしました。汚染物質の少ない海洋深層水、和歌山と沖繩のブレンド塩、和歌山県南部で獲れるサンマと海水塩で発酵させた魚醤、紀州南高梅でつくった梅酢を調合しています。

## 頭を抱える2つの不安

最近の課題は、灰干し用の炭の確保です。備長炭は、材料となるウバメガシも後継者も不足し、どんどん高価になっています。和歌山県では備長炭の安定供給をめざして、若手生産者を育成する事



- P14 (上)ほんのり塩味の効いた真アジ。お好みで、しょう油を数滴たらしても美味。
- P15 (上左)下処理もすべて手作業で行われる。  
(上右)手作業で一尾ずつさばき、内臓を取り外す。  
(中左)このあとつけ汁に漬けられる  
(中右)出来立てを真空パックし冷凍保存することで、鮮度も抜群。  
(下左)セイロの中で備長炭に包まれ干物になる。  
(下右)脱水に適した大きさに砕かれた備長炭。

【お問い合わせ】  
紀州高下水産  
電話 073-445-2000  
営業時間 9:00~18:00  
定休日 日曜・祝日(臨時休業有り)

業も行われていますが、質のいい備長炭をつくれるようになるには時間がかかります。

炭の良し悪しは、備長炭の生産組合が指定した20キロ入りの箱を持ち上げればわかりますよ。熟練の人が焼いた炭は、箱の中が詰まっていなくて振るとカサカサ音がします。でも、若手の生産者が焼いた炭は、20キロ入りの箱の蓋を閉じることができません。

もう一つの課題は、干物に適した魚介の確保です。長年にわたり和歌山県内の漁港に水揚げされるものにこだわってきましたが、干物に適した材料の確保には限界がきています。もちろん、刺身や焼き魚に向いたものを干物にすればいいのですが、それでは、干物本来のおいしさにはなりません。最近では、干物に最適な素材を求めて、日向灘や高知沖や三陸沖などで獲れたものも仕入れています。

## 美味しくて体に優しい干物づくり

数年前までは、事業の拡大を目標にしていました。しかし、原材料の確保などを考えると、今は、私が納得できる干物を食べてほしいという思いが強くなりました。

私がめざすのは、鮮度が良く、脂が乗りすぎず、魚独特の臭みを抑えつつあっさりとした塩味で、素材の持ち味が引き立っている干物です。備長炭の脱臭作用には、予想以上の効果を感じ、魚の匂いが苦手な子どもにも喜ばれています。また、脂っこさと塩味を控えめにしているのが、健康への意識の高いシニア世代からの支持も高く、干物職人の王道をこれからも追求し続けたいと思っています。



先々代から受け継がれているセイロに、並べられたサバ。