

世界中で楽しんで欲しい

安心安全で美味しい日本食

鮎加工品や佃煮惣菜をはじめ、日本の伝統食佃煮惣菜を全国に販売している株式会社鶴舞屋。今回は現在八代目の高森幹啓さんに食に対しての想いについてお聞きしました。

株式会社鶴舞屋
代表取締役 高森 幹啓さん

株式会社鶴舞屋は明治十年に加野多十郎さんが漬物製造の店として加納食品店を創業したのが始まりです。その後、昭和六十年に岐阜市の象徴である鶴飼の『鶴』に、美味しい商品を提供し続けたい思いを込め『鶴舞屋』に社名変更し、現在に至ります。

三重県で育った高森さんは平成十二年に従業員として鶴舞屋へ入社。縁あって岐阜に来て、清流長良川で育まれた鮎や飛騨牛など、素晴らしい食材、そして佃煮という日本の伝統食に出会ったことで「この大切な食文化を若い世代に伝えたい」との想いを強くしました。

平成二十五年、三十七歳の時に八代目として会社を任されたことを機に、改めて伝統製造をしっかりと引き継いでいくことに注力しました。

「原材料の下ごしらえの大切さ、煮炊きの温度、味の確認、心を込めて炊く気持ちなど、食品製造における全てを工場長から徹底的に学びました」

当時工場長だった本山忠夫さんに対して絶対的な信頼を寄せていた高森さんは「本山が作った商品が売れないなら、それは自分の売り方が悪い」と断言。すると本山さんも「高森社長が売り上げることが出来ないなら、それは自分が作ったものが悪い」と、揺るぎない信頼関係を築いていました。

その中でも、門外不出のタレを使う技術は本山さんが考案し、この炊き方は、三十年以上変化させることなく、今に引き継いでいます。現在八十六歳になった本山さんは、今も週に一度出社し味に変化がないか確認しています。

中小企業の戦い方

高森さんは平成二十七年から海外への販路開拓を始め

高森さんは、「食の安全と同じく『食の文化』がもつと当たり前前に正しく広まることを願っています。

「食文化が間違った理解で広がっていくのは良くないのではないかと感じています。学校給食でハラルフードを取り入れて、もつと身近に感じることが出来たらいいと思います。それによって子どもたちの認識も変わり、気付きも出てくるのではないでしょう」

鶴舞屋の食に対する世界基準資格取得には、そんな想いが込められています。

「ムスリムだから、日本人だから、ということではなく、ムスリムも日本人も関係なくもつと気楽に安心して日本食の美味しさや魅力を受け入れてほしいです。そのうえで日本の素晴らしい食文化を世界に広める活動をしたいと考えています」

次世代へ新たなバトンをつなぐ

「長く続いている会社は、歴史が長い会社ではありませんが、伝統的な会社とは、人が人に経験を伝えることが出来る会社であると思います。成功も失敗も共有することができて、初めて伝統製法が生まれます」

高森さんは、それが鶴舞屋の基礎であると言います。「鮎を炊くにしても十回の経験しかない人が炊いたものと、千回の経験がある人が炊いたものでは味も形も何もかも格段に違います。技術的なことは時間や回数をこなすことは勿論、その苦勞をしないと自分の技術としても

のにすることは出来ません。このような技術はこれまで長時間労働で習得してきたものだったかもしれないかもしれませんが、今はゆつくりと成長させていかなければなりません。その間教える側も学ぶ側も、働き方の変化に柔軟に対応していかなければなりません」

このような時代の変化も踏まえ、高森さんは次世代へ会社を繋ぐ想いを、こう語ります。

「これまで苦勞は沢山してきましたが、『苦』と感じたことはありません。今ある苦勞は私が全て引き受け、解決していきます。花を咲かせるためには根っこが張らなけ

ました。「大企業と戦うには中小企業としての戦い方があります。それは小ロットでの製造を安心安全な工場注1で製造出来ることです」

小ロットの製造が出来ることで、手に入り難い原料や炊き時間を要する食品の加工、日本で生産量の少ないハラル注2フードも手掛けることが出来ます。鶴舞屋ではムスリム(イスラム教徒)を対象としたハラルフードに力を入れています。厳格なムスリムが多いシンガポールなどの国で行われる催事会や展示会ではハラル認証がないと試食すらされません。そのためハラルフードを製造するにあたり、シンガポールの認証を取得しました。

安全性の面では、国際認証FSSC22000注2を取得し徹底した衛生管理で安心安全な製造をしています。海外に目を向けたことで高森さんは「クオリティが高いと思っていた日本の食品ですが、商品の安全性は、公的証明が必要であると実感しました。製造は昔ながらのやり方を変えることが出来ませんが、衛生管理は近代化が必要です。中小企業でしか出来ないことを強みとして得意分野で戦うことが重要です」と力強く話します。

「文化の違いを越えて、同じ食卓を開めるようになる」それが当たり前の中の

「ハラルフードは宗教色のイメージが強いですが、宗教において使用できない食品があるということだけなので、日本食を宗教問わず楽しんでもらいたいのです」

ればいけません。根っこが張れば茎が伸びます。人間も同じで根っこが無い人は花を咲かせることが出来ないから苦しいのです。しかし、苦しさのその先に何かあると示さなければ人は頑張ることが出来ません。そのために自分が出ることには力は惜しみません。若い人たちには、壁にぶつかることがあっても、一つ一つ乗り越えていく力を皆でつけてほしいと思っています」

そして高森さんはもう一つ、積極的に取り組んでいることがあります。それは若い世代に「食品業界」の魅力を実際に感じてもらう活動です。

高森さんは現在、東濃実業高校と大垣養老高校の特別非常勤として講師をしており、その他にも積極的に高校生と関わり、一緒に商品開発をしています。かつては鮎を用いたふりかけの開発を、昨年は、今では日常的に食べられることのない「日本五大名飯」の一つに挙げられている「サヨリ飯」の復活など、精力的に活動しています。

「商品開発がしたくてこの高校を選んだと話す生徒が何人もいるのがとても嬉しいです。食品業界は人気のある業種ではありませんが、実際に携わってみると夢や楽しみが沢山詰まった業界です。高校生と一緒に商品開発をしていくことで若い世代にも魅力を知ってもらいたいと活動をしています」

高森さんと高校生の活動は、既に八年ほどになります。「大変ですが、それ以上に高校生の若いパワーに触れることで自分が元氣になります。日本の伝統食を若い世代に伝えたいこの業界で働きたいと感じてもらいたいです」その想いのバトンはしっかりと渡せることが出来るに違いありません。

「食の前では皆が笑顔になります。そこに喜びを感じており、私はこの仕事为天職だと思っており、好きだから頑張れます。自分が引退するまでにどれくらいこの業界に貢献できるか、常に心に留めて動いています」

皆の笑顔のために、その先の未来のために高森さんの挑戦はこれからも続いていきます。



注1 イコム教の教えに基づいて食べる「こが許されている食品や料理のこと」
注2 食品安全管理を実施するための国際規格のFSSC22000システム