



熊野黒潮本舗の 「塩づくり」

(一財)和歌山社会経済研究所 研究委員

高田 朋男



「塩」が引き立てる料理と言えば、やはり肉料理だろう。確か十数年前だっただろうか、あるステーキハウスに行った時、何種類もの「塩」を出されたことがある。日本の塩だけでなく、フランス、オーストラリア、ロシアなど。こんなに塩を出してどうするのだろう。しかし不思議なことに、それぞれの味が微妙に違うのである。そしてこの違いがあるからこそ、シェフもこだわるのだろうと思った。

このコーナーでは、本物志向の塩づくりをされている熊野黒潮本舗 代表の松村光隆氏を紹介したい。



道の駅くしもと橋杭岩にて筆者撮影

1. 塩づくりへの思い

那智勝浦町色川。熊野の山中、奥深く人里離れたこんなところに、清々しい棚田が扇状に広がっている。まるで神の使いの鳥が翼を大きく広げ、ここに宿っているかのように。静かな時が流れる隠れ里、色川。これはここでの物語である。

光隆は、大阪生まれの大阪育ち。ごく普通にサラリーマンになったものの、自分には向いていないと思っていた。自分の歩むべき道ではないなあ。いつかは田舎で百姓暮らしをしてみたい、そういう思いを心に秘めていた。そしてある時、人間関係が嫌になり、サラリーマンを辞めることにした。

それからが大変だった。生計を立てるため

に、いろいろな仕事に手を出し、食いつなぎながら暮らしを送っていた。このような生活を送るうちに、田舎暮らしへの思いが、平成9年に爆発した。光隆、48歳の時である。

「田舎暮らしをするのなら、和歌山がいい」
「近畿2府4県なら和歌山に限る」
「特に南に行けば行くほど人柄がいい」
「住みやすいかどうかは、その土地の人柄に左右される」

光隆は、NTTの電話を扱う仕事をしていたことがあった。近畿2府4県、あちこちに滞在しながら、仕事に取り組んだ経験がある。その時の実感として、和歌山県が、一番人柄が良いと思ったのである。これが決め手となった。

光隆は、早速、和歌山県庁に電話をして聞いてみた。

「和歌山県内で、大阪から移住を受け入れてくれるところはありませんか」

すると〈那智勝浦町の色川地区が、熱心に都会からの移住を受け入れています〉との返事だった。〈よし、一度行ってみるか〉光隆は早かった。

色川地区は、那智勝浦町にあって、まるで飛び地のような山間の場所だった。それでも光隆は、美しく整った棚田が一辺で気に入りに、すぐにでも移住したいと思ったが、ふと妻の美也子が気になった。〈家内がなんて言うだろうなあ〉〈いやがるだろうなあ〉しかし案ずるより産むがやすし、空き家のいい物件があったのが幸い



提供：熊野黒潮本舗



提供：熊野黒潮本舗

して、美也子もついて来てくれることになった。

移住当初は、農業の傍ら、収入になる仕事ならなんでも引き受けた。そんなこともあり、色川の有力者で、製材所を営んでいた榎本から乞われ、仕事をする事となった。この榎本が塩との出会いを導いてくれた。

榎本が、13年前に塩づくりを始めたが、うまくいかず事業を引き継ぐこととなったのだ。天日干しもしないいうえ、大きな1kgサイズだったので売れなかったのである。

一方、光隆が、塩づくりに興味を持ったきっかけは、NHKのテレビ番組だった。自然塩は、健康に良いとの指摘がされていた。それで自分の口にする塩は自然塩でいこうと考えていた矢先の出来事だった。これは俺がやろうと思った。

試行錯誤の末、品質管理には徹底的にこだわり、熊野灘の海水だけを使い、間伐材だけで炊き上げ、天日干しで仕上げていく塩づくりを完成させた。自然塩には“黒塩”と名付けた。

しかしこれだけでは、家族を養っていくほど売れることはなかった。本格的に塩づくりだけで生計を立てて行けるようになったのは、梅塩からだった。

梅塩も何度も試作につぐ試作を重ね、やっと梅酢を天日干しの際にうまく混ぜることが

出来、納得の出来るものが仕上がった。梅花を思わせるような綺麗なピンクに染まった梅塩。この梅塩が飛ぶように売れた。紀州の素材の良さがうまく活かされており、訪れる人の心を捉えたのだろう。

今では、色川を嫌がっていた娘も、夫と子供も連れて色川に移住してきた。光隆は、都会での生活より、ここ色川での生活を選んで本当に良かったと思った。人の心が温かく、親しく会話をしていると〈人の幸せとは何だろう〉、おそらくは地域の人との交流であり、家族との絆だと思うようになった。

(以上は、実際のインタビューをもとに物語としてまとめたものである。また敬称は省略させていただいた)

2. インタビュー内容の紹介

那智勝浦町色川、和歌山市から最も遠い場所の一つだろう。ここ十数年の間に、高速道路等の整備により、県内各地へのアクセスは格段に良くなったが、それでも色川は遠いというのが実感である。その色川に敢えて移り住み、本物の塩づくりをされている松村さん御一家。

ここで、代表の松村光隆氏、専務の松村美也子氏、工場長の多持真一氏へのインタビュー内容を紹介したい(平成28年12月)。

【塩づくりのこだわり】

色川は、有機農業で若い家族が入村した歴史があります。ですから、私も昔ながらの本物の塩づくりにこだわっています。そのため、試行錯誤の繰り返しでしたが、やっと納得のできるおいしい塩が出来るようになりました。一切、油を使わず、間伐材だけを燃料にしてじっくりと炊き上げます。火入れして、およそ20日間ぐらいで、塩が出来上がり、それからチリや不純物を丁寧に網ですく取り、最後にお天道様で干して仕上げます。まろやかな少し甘みのある塩ですので、是非、味見してください。本物の塩はミネラルが入っているので、健康にもいいで



提供：熊野黒潮本舗

すし、血圧も下がりますよ。

【売れ筋の塩について】

黒塩(自然塩)、梅塩、ゆず塩、炭塩、抹茶塩、ハーブ塩の6種類を作っていますが、一番の売れ筋は、梅塩です。売り上げの半分ぐらいを占めていますかねえ。次が炭塩です。自然塩だけやっていたら、続かなかったと思います。同じような自然塩の事業者がいなくなりましたから。振り返りますと、和歌山の素材を活かした、特徴のある本物志向の塩づくりをやったのが良かったですね。

【色川地区について】

次女が、高校時代に、色川が嫌いだと言って出ていったんですが、今では子育てには最高の場所だと、夫を連れてこちらに移住してきました。その夫(多持真一氏)も、塩づくりを手伝ってくれています。それに色川地区は、現在、移住者で約半分ぐらいとなり、多彩な人材が揃っています。連携もしやすいです。デザイナーもおれば、経営コンサルタントの経験のある人もおりましたから、アドバイスなども、非常に具体的になんです。例えば、小分けにしないと売れないとか、取り扱う問屋を紹介してもらおうなど。そういうことから、ここ色川は、最適な場所だったと思います。

3. 結 び

日本はもちろんのこと、全世界を取り巻く経済社会の状況は、第四次産業革命が加速度的に進行すると言われている。いわゆる I o T、A I、ロボット、ビッグデータを活用して、製造そのものの様相が革命的に変化していくことを指している。この影響は、単にものづくりだけでなく、モビリティ、教育、医療、エンターテインメントなど様々な分野でスピード、広がり、深さを伴って起こっていく。つまり社会的な広がりをもってイノベーションが世界を席卷しようとしているのである。このことは、今年(H29年)のダボス会議の報告書にも指摘されているという。

そしてものづくりの現場で見えてくるのは、高品質で低価格を追求した極端な利便性である。機械と機械が情報技術を介在させ互いに連携して、カスタマイズされた最適なものを製造していく。いわば人の手が介在しない世界が生まれ広がろうとしているのだ。

このトレンドを塩づくりに当てはめると、例えば、イオン交換膜法による塩化ナトリウムの工場生産などは、スマートファクトリー（機械自ら考え製造する工場）に成りうるだろう。一方、その対極にある熊野黒潮本舗の塩づくりは、ひたすら手づくりを基軸とした生産現場である。第四次産業革命とは隔世の感がある。

思わず「二極分化」というキーワードが脳裏に浮かんだ。例えば「消費の二極分化」が言われて久しいが、今後は生産も「二極分化」していくのではないか。換言すると、この時流に乗った先進的な“デジタルな生産”と、トレンドから取り残された昔ながらの“アナログな生産”である。一見、時流に逆行しているように見える塩づくりだが、ごく小さくとも、より一層光輝く存在となるにちがいない。何故なら、人の手が介在しないものより、人の温かい手でつくられたものの方が、希少な本物であり、そして何より人の心が通っていると思ったからである。

【参考文献】

- ・熊野黒潮本舗のホームページ
- ・色川地域振興推進委員会のホームページ
- ・経済産業省 産業構造審議会資料「新産業構造ビジョン」～第4次産業革命をリードする日本の戦略～（平成28年4月27日）
- ・平成29年1月20日付読売新聞の国際経済面「『第四次産業革命』リスク議論」

【問い合わせ先 熊野黒潮本舗 0735-56-0581】