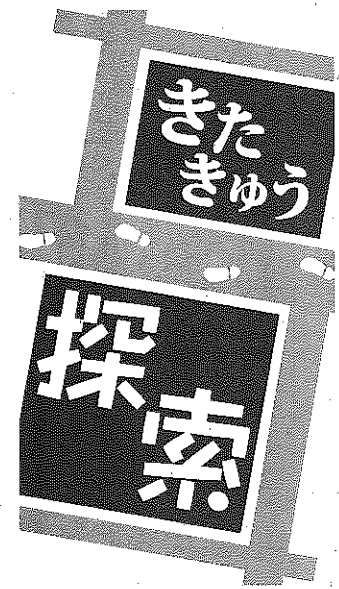
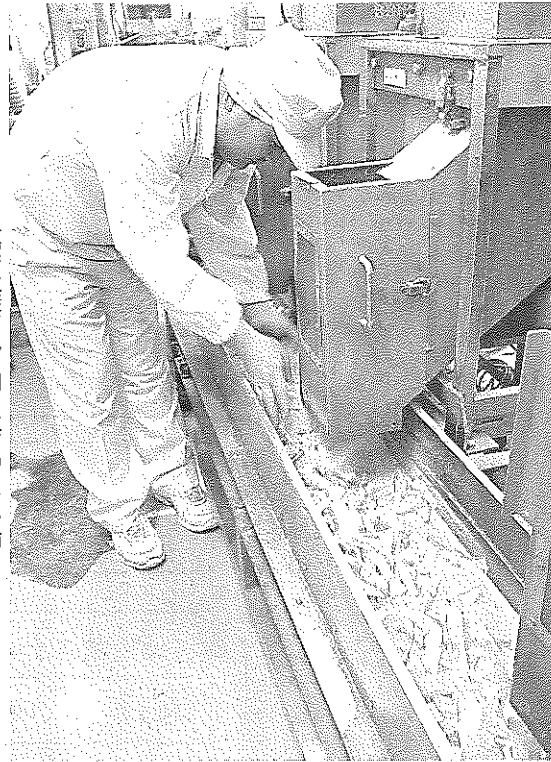


家で本格ダシしようゆ



工場生産される削り立てのカツオ節



工場生産される削り立てのカツオ節

◇オク◇
門司区新門司3の64の2。社員36人。削り節を製造するほか、北海道産の昆布なども卸す。直売店(同区柳町1の8の28)では各種削り節などを販売。「旨み醤油の種」は小倉井筒屋や福岡県が運営するホームページ「よかもん市場」でも購入できる。

奥さんが社長に就任して始めたのが、カツオ節などの一般向け販売だ。門司区柳町に昨年3月直売店を開き、現在はネット通販にも取り組んでいる。昨年未の歳末商戦で、一般

本物の削り節の味継承

ほとりを風圧で飛ばすエアシャワー室を抜けると、濃厚な削り節の匂いが漂っていた。製造工場責任者、津上亮太さん(39)が早速、

節を削って売る業者が「オク」は1925年9月、奥さんの祖父が現在の門司駅近くで、仕入れたカツオ節を削って売る商売を始めた。当時、日本有数の貿易港だった街で、削り立てのカツオ節を飲食店に届けるスタイルは繁盛した。その後、社長は父、母を経て、奥さんは2009年に就任した。

軒ほどの削り節製造業者がいたが、化学調味料の普及などで業者が淘汰された結果、今も残っているのは3社という。奥さんは「削り節を製造して、お得意さんにすぐ持って行く。大手にはできない小回りが利いた経営で生き残った」と振り返る。現在も市内のうどん・そば店、和食店を中心に、カツオ、マグロ、サバ、ウルメイワシ、アジの削り節を、注文に応じて卸している。

北九州市内の7企業と市が共同開発した食の新ブランド「北九い」とが昨夏に発足し、ユニークな商品も多い。厚切りの削り節が入った容器に、自宅にあるしょうゆを入れて「晩置」だけで、本格的なダシしょうゆができるという「旨み醤油の種」。削り節は、ユネスコの無形文化遺産に「和食」に欠かせない食材だ。興味を持ち、門司区の製造メーカー「オク」を訪ねた。

「生で食べるには脂が乗った魚がおいしい。でもダシにするには脂が乗った成魚だと味が悪くなるんです。節にするカツオの油分は1、2%が最適だそうで、ダシに向くのは若い魚。大型ではダシがにがり、えぐみが出るという。」

同店独自の商品「旨み醤油の種」は、カツオ節は通常、0・02、0・03の厚さを1、近くにしたものだ。記者も試してみた。完成したダシしょうゆにアツアツのご飯を食べてみた。カツオ節に香りが漂うしょうゆに食が進み、あっという間に茶わん一杯を平らげた。日持ちは6日、2



直売店で販売されるさまざまな削り節と「旨み醤油の種」(中央)

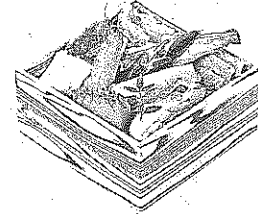
「旨み醤油の種」製造メーカー「オク」

わがまち北九州

わがまち北九州

便利帳

★京都展 3月2日まで、福岡市中央区天神の福岡三越9階催物会場。京の味覚を詰めた弁当、抹茶を使ったスイーツといった京都の名店80店舗が集まる。前田珈琲(こーひー)「チョコ&抹茶 クロワッサンパフェ」(810円)▽みなど「海鮮ちらし」(1620円)▽写真▽濱登久「鯛(たい)ご飯のひさご弁当」(1080円)▽ブルーランジェオクダ「抹茶チョコサンライズ」(227円)▽三源庵「宇治抹茶ロールカステラ」(1375円)▽京阿月「くりーむ小町」(216円)など。092・724・3111。



★大ピカソ展〜20世紀が生んだ最大の巨匠 3月3日まで、福岡市中央区天神の博多大丸本館6階アートギャラリー。時を超え、いつの時代にも多くの人々を魅了させるピカソの作品展。銅版画や、リトグラフを中心に約40点を展示販売する。092・712・8181。

★岩田屋定番コレクションで、福岡市中央区天神の岩田屋催物会場。婦人服、紳士服をはじめ飾り雑貨、キッチンアイテム、すぐり商品を取りそろえる。ツグ」(2万2880円)▽ビバユーズ」(1万280円)▽パナソニック「写真」▽濱登久「鯛(たい)ご飯のひさご弁当」(1080円)▽ブルーランジェオクダ「抹茶チョコサンライズ」(227円)▽三源庵「宇治抹茶ロールカステラ」(1375円)▽京阿月「くりーむ小町」(216円)など。092・724・3111。

ブックエンド

「かげ〜はじめてであう科学絵本〜」 中川正文ぶん 堀内誠一え/福音館書店



最初は福音館書店の「くのともし」の一冊として行われました。児童文壇で著名な中川氏もアー界の巨人・堀内氏もが、この本は今でも不っています。「ほくはかげがある」という文本書は、堀内氏特有のいと画面構成、簡潔な氏の文章により、幼児が気になることで「陰と影」「暗闇」な未知の怖さも感じられ重ねた読者にとってはさを再認識することで

★教室からの声を聞け 多賀一郎・石川晋吾/黎(れい) 明書房
★あなたの子供が「自立」した大人になるために 平川理恵著/世界文化社
★教員環境の国際比較 国立教育政策研究所編/明石書店

新着本