



# 伝統野菜・広島菜を受け継ぐ

広島菜農家  
石光賢次氏

## 三大漬菜の一つ、広島菜

広島菜は、九州の高菜、信州の野沢菜と並ぶ三大漬菜で、広島で有名な伝統野菜の一つです。独特な風味と歯切れの良さが持ち味で、主に広島菜漬に加工されます。最近では三島食品(株)の混ぜごはんの素など、加工品の原材料にも使用されています。

## 家を継ぐ・農業を継ぐ決断



安佐南区川内地区で祖父の代から農業を営む石光家。3代目となる石光賢次さん(50)は「大学卒業後は一般企業に就職し、県外に出ていたので、農業を継ぐつもりはなかったんです。でも、家庭を持ち、自分が父親になった頃から、次の世代に農業をつないでいくことの意味を考えるようになりました」と話します。妻と子の4人で広島に帰ることを決意した賢次さん。現在、約3,000㎡の農地で、父・紘さん(79)、母・六恵さん(74・写真左)、妻・博子さん(49・同右)と力を合わせて広島菜やキュウリなどを栽培しています。

培っているところもあるんです。そのため同じ広島菜でも、農家によって、株の形・葉の広がりなどが微妙に違ったりするんですよ」と収穫した広島菜を手を熱心に話します。「うちも代々種を受け継いでいますが、同じように自慢の種を持つ農家がたくさんいます。収穫期に各農家の広島菜を見比べてみるのも一興ですよ」と笑顔。「年間の出荷量は約20トン。1株の重さが約2kgになるので、収穫や出荷作業はかなりの重労働です。それでも代々受け継がれている川内の伝統野菜・広島菜の生産を続けていきたいですね」と熱く話してくれました。



## 石光家お薦めの食べ方

石光家では、白ご飯に浅漬けの広島菜漬を乗せ、しよゆを少し垂らして食べるとのこと。「一番簡単で、お薦めです。日が経って酸味が強くなった広島菜漬をごま油で炒めて作る「広島菜漬の油炒め」もピリッとしておいしいですよ」と教えてくれました。詳しい作り方は、広報紙がスマホで読める「カタログポケット」でご覧いただけます(右二次元コードから)。



## ザ・広島ブランド認定品

JA広島市 本場川内特産 広島菜漬

“ひろしまそだち”(下参照)産品の石光さんの広島菜は、JA広島市 広島菜漬センターに出荷されています。独特のピリッとした風味にシャキッとした歯ごたえが特徴の漬物です。2009年に「ザ・広島ブランド 味わいの一品」に認定されました。(写真は250g)



“ひろしまそだち”とは、市内農林漁業者が市内で生産した新鮮・安心な農林水産物と、その加工品のことです。詳しくは、農林水産振興センターホームページで。



# 市内で活躍する生産者たち とっておきを育む人、作る人



## こだわり抜いた 牡蠣を届けたい

堀口海産(株) 社長  
堀口信介氏

## 栄養豊富な広島湾の恵み

緑豊かな中国山地を水源とする太田川。その流れが注ぐ広島湾は、牡蠣の餌となる植物プランクトンが豊富です。そこで育つ広島牡蠣は、身がぷりっとして味も濃厚。生産量は全国1位です。

## 「販売なくして生産なし」

南区似島で牡蠣の養殖を営む堀口海産(株)は今年で創業45年を迎えます。



3代目の堀口信介さん(47・写真左)は、22歳でこの会社に就職。43歳で創業者である父・照幸さん(74・同右)から会社を受け継ぎました。そんな信介さんには、照幸さんからももらった大切な言葉があると語ります。

「販売なくして生産なし」。父は創業時、自ら広島駅前などで露店販売するなど、仲介者を通さずに販売する努力をしてきました。どれだけいい牡蠣を生産できても、消費者が一番いい形で届けられなくては意味がないんです。そんな父の背中を見て育った私も、こだわり抜いた牡蠣を消費者に直接販売することを大切にしています」

## 自慢の牡蠣を届けるために

信介さんの一日は、午前4時半から始まります。「朝起きて、まず船に乗って牡蠣の収穫に行きます。今日は取れ頃かな、いい身がついてるかなと、毎朝わくわくしながら船を出すんですよ」と、清々しい笑顔を見せます。「7時半には出荷作業を担当する従業員が全員集まるので、一日の工程を確認します。うちの従業員はパートを入れて26人、みんなベテランばかりです。牡蠣の収穫後は、殻の洗浄・浄化、牡蠣打ち、身の洗浄、選別という工程でやるんです

が、私はその全部の工程に携わっています」。活気に満ちた作業場には、取れたての牡蠣と信介さんの熱い思いがあふれています。「作業の中で最も神経を使うのは牡蠣打ちですね。重視するのはスピードではなく、傷をつけないよう一つ一つ丁寧にむき身にすること」と実際に作業をしながら話す信介さん。丁寧な手つきの中に熟練の技が見て取れます。



一番こだわっている点を聞くと、即座に「身の選別です」と返ってきました。「私の目で、大きさや形、色、状態を確認し、うちの品質規格をクリアしているものだけを選んで出荷しています」。



そうやってこだわり抜いた牡蠣は、信介さんたちの手によって飲食店などに運ばれたり、個人向けに発送されたりし、直接消費者に届けられます。

## 堀口家のお薦めの食べ方は

「牡蠣のガーリック焼き。外側のカリッとした食感と、とろりとして濃厚な牡蠣の風味が楽しめます。仕事で疲れた日は、妻がねぎらって作ってくれるんですよ」と日焼けした顔をほころばせて薦めてくれました。詳しい作り方は、右二次元コードで。



## ザ・広島ブランド認定品

堀口のかき

牡蠣打ちして洗浄後すぐに袋詰めしてお届けします。2008年に「ザ・広島ブランド 味わいの一品」に認定されました。(写真はむき身 1kg(500g×2袋))



農業、水産、食品、工芸など、市内で活躍する生産者を紹介します。広島で生産・製作された特産品を、食べて、使って応援しませんか。  
固広島菜、ひろしまそだちは農政課(☎504-2247、☎504-2259)、牡蠣は水産課(☎504-2252、☎504-2259)、和菓子、漆器、ザ・広島ブランドは商業振興課(☎504-2318、☎504-2259)へ



## 顧客の声を大切に した和菓子作り

榎にしき堂  
本社工場長  
当宮光男氏

## 顧客、販売員の声を聞く

令和3(2021)年に創業70周年を迎えた和菓子を製造・販売する榎にしき堂。現在本社工場長を務める当宮さん(57)は「工場の近くの高校に通っていたので、毎朝和菓子のいい匂いを嗅ぎながら通学してました。まさか自分がそこに就職するとは思っていませんでした」と笑顔を見せます。「高校の先生の勧めで入社したんですよ。入社してすぐは、もみじ饅頭の実演販売や、店頭販売の手伝いをしていました。おかげでお客様や販売員の声を聞く習慣が自然と身に付きましたね。今も時間がある時は店頭立ち、現場の声を商品開発に生かしているという当宮さんは、自分の原点をそんな風に振り返ります。



の温度調整が難しく、その日の気温に合わせて粉の配合と焼く温度を調整しなければなりません。

職人にはそれなりの経験と技術が必要になります。今も製造現場に立つ当宮さんは、厳しい目を走らせます。

## にしき堂が目指す菓子作り

顧客の声を積極的に取り入れて商品開発を進めている同社。社内には若いメンバーで構成される製品開発チームがあります。

「やっぱり、若い発想というのかな。にしき堂のお菓子をこの先何百年も愛していただくために、新しいアイデアを積極的に取り入れていきたいと思っています。広島産の旬の食材を使った期間限定商品なども増やしていきたいですね」と当宮さん。最近では、このチームが考案し、一部店舗で販売中のあずきソフトクリームが好評とのこと。

伝統と歴史ある和菓子をベースに、新しい商品を積極的に開発していく当宮さん。その原点はどこまでいっても現場と顧客の声にあります。



## 「生もみじ」の誕生秘話



もっちりとした食感が魅力の「生もみじ」。同社で一番人気のある商品です。その開発に当たっても、やはり顧客の声があったとのこと。

「京都には生八つ橋があるのに、広島には生もみじ饅頭はないのか」。そんなご意見をもらったことがきっかけです。生の食感をどう表現するかが難しく、餡子をいろいろ生地で包んでみるなど、いろいろな試行錯誤を重ねました」と、当時の苦労を振り返ります。

完成には約10年の期間を要したとのこと。製法は難しく、今でも日々の精進、努力が欠かせません。「粉の配合と焼き

## ザ・広島ブランド認定品

生もみじ

生地に広島県産の米粉を使用し、もちもちとした食感が特徴です。2021年に「ザ・広島ブランド 味わいの一品」に認定されました(写真は10個入り)。他にも、「もみじ饅頭」、「新・平家物語」が現在までに味わいの一品として認定されています。



## 仏壇作りの 技術で作る漆器

広島漆芸 作家  
高山尚也氏



## 仏壇店が作る広島漆芸

広島仏壇・仏具の製造・販売を手掛ける(株)高山清。塗師\*高山清さんが初代で、その名前を社名にし、今年で創業110年を迎えます。 ※仏壇に漆を塗る職人



そういった積み重ねもあって、広島漆芸を立ち上げる決断をした高山さん。漆器は、しっとりとした手触りと、ソフトで優しい口当たり、カラフルな色合いが素晴らしいと評判を集めています。

## 「ついでにお椀にも塗ってくれ」

「漆を塗れるなら、ついでに古くなったお椀にも漆を塗ってくれないか」。高山さんが漆器を作り始めたきっかけは、その一言だったと言います。仏壇修復のために出入りしていた寺の住職に、そんなふう頼まれた高山さん。「そんな経験ないし、僕にはできない」と思い、断り続けていたそうです。「何度も頼まれるうちに断れなくなってね。仕方なく器に漆を塗ってみたら、すごくきれいなツヤが出て。その時初めていただくために、新しいアイデアを積極的に取り入れていきたいと思っています。広島産の旬の食材を使った期間限定商品なども増やしていきたいですね」と当宮さん。最近では、このチームが考案し、一部店舗で販売中のあずきソフトクリームが好評とのこと。

## 生活の中に漆器を

高山さんは、自分が作り始めた広島漆芸を次の世代に継承したいと語ります。「せつかくの技術が継承されず、文化が失われつつあるのが伝統工芸業界の現状です。広島漆芸を次の世代に継承していくためには、より多くの人に使っていただくかなければなりません。生活の中に気軽にこの漆器を取り入れてもらえるよう、こちらからアピールしていくことが必要ですね」。漆器は長年使っていくことで色や風合いの変化が楽しめ、自分だけの器に育てることができるのが魅力とのこと。「漆器そのものの口当たりがいいため、食事や酒がいつそうおいしく味わえます。一度、試してみてください」高山さんは笑顔でそう締めくくりました。



「牡蠣の殻を粉末にした原材料が会社にたくさんあってね。それを漆の下地に混ぜ、試行錯誤を繰り返した結果、丈夫な下地を作ることができたんですよ」と、独自の配合を見つけた喜びを話します。



- ①下地を練る
- ②塗り
- ③磨き

## ザ・広島ブランド認定品

広島漆芸

柔らかい流線形の形状で、奥行きのある溜色で仕上げている。2022年に「ザ・広島ブランド 匠の銘品」に認定されました。(写真は酒器セット)

## ザ・広島ブランド認定品は他にも！

市は、広島の特産品で特に優れたものを「ザ・広島ブランド」として認定しています。詳しくは、市ホームページかザ・広島ブランド公式Instagram(右二次元コード)で



市HP ページ番号 38838

Instagram