

高知西土佐に、大きな夢の小さな山間屋「山間屋」あり！

やまどんや さんかんや



↑ 今は試行錯誤と中脇さん。

清流通信読者の皆様こんにちは。今日は西土佐から『山間屋』の取材です。

「この夏にはオクラが沢山取れたので、作ってみたらかなりのヒットでした。」『べっぴんオクラの粕漬け』と書かれたパッケージを、まるで愛おしい我が子を見るような眼差しで見つめながら、山間屋代表 中脇裕美さんはそう語ってくれました。山間屋が誕生したのは、今から2年ほど前の平成19年5月のこと。「生まれ育った地元のいいもの美味しい物を全国に発信する山間屋になりたい！」その思いが募って役場を退職し、西土佐江川崎に小さな間屋『山間屋』を作りました。

「たとえば地元の方が『今年はこんな物が沢山取れたから…』と持ってこられた物を、どう活かしてどう発信するかを考えるのが私の仕事なんです。」「何が当たるかわからないから、どんどんチャレンジして可能性を広げたい。」と、中脇さんは小さな体にくるくる動く好奇心一杯の眼で熱く語ってくれました。

その山間屋が発信し、西土佐から出た最近のヒット商品といえば『鹿ジャーキー』。

高知県西部では近年鹿が増え、農作物への被害が深刻化しています。鹿は既に『害獣』。この害獣を何とか利用することは出来ないのかということで立ち上がったのが『しまんとのもり組合』です。そしてその商品開発を担当する岡村有人さん。岡村さんは県外で調理師として活躍していましたが、生まれ育ったこの地に戻り、この鹿を活用する方法を考えました。

鹿を射止めた猟師さんから連絡を受けると、作業が始まります。

- ① まず解体。(使える部分は前足、後ろ足、セミ-背中肉) →
- ② 冷蔵庫で丸一日熟成させる。 → ③ ラップにくるんで冷凍。 →
- ④ 生肉を薄くスライス(6mm) →
- ⑤ 秘伝のたれ(山間米酒・ダバダ火振酒・無添加醤油・山塩・肉のうまみを引き出す薬草等の入った物)に漬込む。 → ⑥ 炭火で10時間乾燥。

文字にすると「簡単料理レシピ」のようですが、とんでもない！！

複雑な作業であることは、作業場の様子ですぐ理解できました。

まず一番大事な乾燥時の温度管理。10時間の乾燥時間は付きっきりです。微妙な温度差で出来上がりが全く違ってくるので気を抜けません。一度、窓を閉め切って作業中に、一酸化炭素中毒になりそうになったこと、「頭が痛くなって視野が狭くなってきて、死ぬかと思いました。」カラカラと笑って話してくれましたが、かなり大変で繊細な仕事とお見受けしました。

だからこんなに美味しい『鹿ジャーキー』が出来るのですね！

体がいくつあっても足りないくらいの超多忙な日々。週に一回は外販で松山に飛ぶ他、月に最低6回は外販ですが、「こんなにステキな西土佐を全国にアピールしたいんです。まだまだ活動しないと…。」何ともパワフルなお二人です。

四万十の山間屋『山間屋』ホームページ <http://www.sankanya.com/>

“目標は定まっている。出来ない理由を考える時間があるなら、定まった目標に少しでも近づく努力をすること！”インタビューを終えて帰りながら、お二人からすがすがしいエールを送っていただいたように思いました。



鹿ジャーキーポスター (この号の背景もポスター)



↑ 人気商品のラインナップ (売り切れゴメン酒粕まんじゅう、万能ソース、ゆずソース、そして人気沸騰、鹿ジャーキー。)



①乾燥機。②手を入れただけで何℃かわかると岡村さん。③鹿の頭の骨。④自分で採取する香付け野草。

お知らせ
2月28日(土)
3月1日(日)

高知大丸北口において
餅つき&物販があります。

*お気軽にお立ち寄り下さい。