

特集

進め、帆を揚げて

カワクボFACTORY(株)

機械屋の情熱が生み出した、新しい釜揚げシラス。

朝取れを、その日のうちに出荷します。

豊かさを生む風を、地域に呼び込んで。



久保慧菜 取材
河上展儀 写真

小さな世界から
始まる革新

ふつくと魚らしい形をしている、一匹一匹のチリメンジャコ。ごく薄い塩も、なんだか新鮮に感じます。育てばイワシになり、また他の魚の餌にもなるであらう土佐湾の小さな命を、一つもおろそかにせず、食べられる喜び。

それもそのはず、これは6種類の特許による味、そして16年間に及ぶ開拓者の執念と試練を経て食卓へ届けられた、特別なチリメンジャコなのです。

チリメンジャコとなるのは、マイワシやウルメイワシ、カタクチイワシなどの稚魚。魚は地域によってローカルネームが生きており、一般名はシラス。高知は生の状態をどろめと呼び、釜揚げシラスのことをチリメンジャコや、単に「おじやこ」と呼び習わします。土佐湾での漁は沿岸9キロまでと取り決められていて、東は奈半利町から、西は宿毛市までが産地です。

安芸市の漁港では、小さな漁船が早朝からパッチ網漁で少しずつ取ってきたどろめが水揚げされて、競りにかけられました。11月の朝、川久保武志さんが買い付けたどろめは、近くの加工場へ運ばれていきます。

あの特別なチリメンジャコが生まれる場所へ。



目の前の土佐湾で泳いでいたどろめ(安芸漁港)



川久保ファミリー。武志さん・江利子さん夫妻、娘の里沙さんと夫の教一さん、子どもたち

