

海苔は全て自社加工！昆布、鯉節、ナッツ、ドライフルーツまで、乾物なら「中野海苔店」へ



加工する前の海苔 これから香ばしく加工されていきます



今月で100回目を迎えた「ごめんくなんしよ」。記念すべき今月は、漁連の入札権を持ち海苔を直接仕入れて一貫加工し、業務用を中心に卸売を展開する一方、店舗をリニューアルし、様々な乾物の小売を始めるなど日々新たな取り組みに挑戦中の(有)中野海苔店代表取締役中野和紀さんをお訪ねし、お話しを伺いました。

（有）中野海苔店

〒960-8032 福島市陣場町2-21  
☎ 522-3779 FAX 522-3803



営業時間 7:00~19:00  
定休日 日曜日・祝日

海苔のいい香りがします

隣が加工場なんです。仕入れた海苔を更に伸ばして熱風乾燥し、焼いて仕上げています。海苔の歴史はとも古く、701年制定の「大宝律令」で既に租税品目の一つに記されているんです。現在のシート状の海苔は、江戸の和紙づくりの技術の応用で誕生しました。人力が機械になりましたが、製造技法は昔からほぼ変わっていません。

海苔の歴史、びっぴりです！

知られざる、ですよね(笑)。ちなみに安定生産が可能になったのは昭和に入ってからで、英国の女性学者が海苔のライフサイクルを解明して以降のことなんです。年配の方が海苔は高価なものというイメージをお持ちだったり、当店にも県内外からご用命が多いのですがギフトの定番として重宝されるのはこのためです。国内の海苔流通量を見ますと、今も日本人は一人あたり年間100枚の海苔を食べている計算ですから、歴史や文化の変化に対応してきた食材なんですよ。

伝統の海苔専門店、と思いきや他の乾物もたくさんありますね

目にも楽しいおせち風ドライフルーツ



ドライフルーツは種類が豊富です



海苔の他にも古き良き健康食がいっぱい

当社の9割超は海苔の卸売ですが、昨年の創業85周年を機に、昆布や鯉節、ナッツやドライフルーツなど取扱品を拡充し、店舗を改装して小売を始めました。特にドライフルーツが好評で、幅広い年代の方におやつやギフトとしてお求めいただいています。

年末に遊びでござって作ったおせち風のお話。お客様との繋がりの中で、ただ売るのでなく、お客様とのお付き合いが大切。お話を伺い、新たな発想も沸いてきました。

6月の「東北六魂祭」では、中心街への史上最高の人も予想されますが、

当店にどれだけの方に来ていただけるかわかりませんが、中心街の商人としてできることをがんばります。福島産の凍み豆腐や、被災直後は壊滅的な被害を受けた三陸産の海苔もありますので、東北の伝統食を通じて少しずつ前に進んでいるよ、ということが伝えられたら嬉しいですね。

最後に今後の抱負をお聞かせください

より多くのお客様にご愛顧いただけるよう、5月開設を目標にホームページを作製中です。当店のこと、乾物のことはもちろんですが、懐かしい下町風情が残る陣場町や福島の魅力も紹介できるサイトに育てたいですね。乾物もまちもその古き良きを次世代に引き継いでいくためには、見せ方、伝え方が大切だと思います。

せっかくの美味しい海苔、家庭での保存方法を伺ったところ、チャック付きの袋や缶に入れ、高い場所に置いて湿気避けることが一番だそうです。食べ余した海苔は佃煮がイチオシ！海苔を細かくし過ぎず、薄味めに煮込むと食感も風味も市販のものとは一味違うそうですよ。こんなお話も聞けて、ドライフルーツの試食ができるお休み処も備えた楽しいお店です。ぜひ足を運び下さい。

(取材・報告 総合企画課 国分 沙織)