

北の 経営者たち

[DATA BANK]

棒だら・乾魚・蛸・鮭
(株)丸北 北海組

本社/稚内市中央4丁目15番29号
TEL.0162-23-3250
FAX.0162-23-3175

工場/稚内市富士見3丁目
TEL.0162-28-1546

創業 昭和25年10月23日
資本金 12,000,000円
従業員数 20名(パート含む、季節により変動あり)
業務内容 棒だら・カスベ・棒助(スケトウダラ)
詐蛸・鮭・ホッケなどの製造・販売
W E B 公式サイト
<http://marukitahokkaigumi.com/>
ショップチャンネル
<http://wakkanai.tv/shop/hokkaigumi/>
稚内ブランド
http://wakkanai-brand.jp/kakouhin/11_boudara.html



雪や雨から棒だらを保護



二次乾燥中。納屋は全部で18棟



干すと6~12kgの魚が1/10になる



肉厚でホロホロとした食感の煮物

「原魚はマイナス5度の厳しい寒さの完成するのでしょうか。」

「魚へんに雪と書く通り、鱈は真冬の魚の代表格です。北の大地に雪が降り始める頃、11月から私たちの仕事はじまります。よく誤解されがちなのですが、乾燥物だからモノが良くなるでも大丈夫だろうと言われる方がいるのですが、実際には乾燥物だからこそ良いものを使わないとダメなのです。」確かに棒だらは捌いて内臓をキレイに除去した後は何一つ保存料、着色料、調味料を添加しない純然たる保存食のため、原魚の違いがそのまま品質に直結します。

「父もそうでした。これだけは誰にも任せられないのです。いや、任せてしまっただけじゃないのです。私はいいものしかつくりたくありません。そのためには手間を惜しんではいけません。中途半端であるならつくりたくない方がいいんです」と、生っ粋の職人魂を見せます。

「一本一本大切に干し上げた棒だらの最後のポイントは、やはり厳しい選定作業です。この品質確認を行っているのが、一郎さんなのです。年間にして約10~12万本というから驚きです。」

「海から厳選した真鱈のみを使用」

「父もそうでした。これだけは誰にも任せられないのです。いや、任せてしまっただけじゃないのです。私はいいものしかつくりたくありません。そのためには手間を惜しんではいけません。中途半端であるならつくりたくない方がいいんです」と、生っ粋の職人魂を見せます。

「父もそうでした。これだけは誰にも任せられないのです。いや、任せてしまっただけじゃないのです。私はいいものしかつくりたくありません。そのためには手間を惜しんではいけません。中途半端であるならつくりたくない方がいいんです」と、生っ粋の職人魂を見せます。



最高級の特選棒だら 京都への出荷を待つ



煮物は大阪のデパートで販売 使い勝手の良いぶつ切り小袋

株式会社
丸北北海組
代表取締役社長
Tanihara Ichiro
谷原 一郎さん

●昭和37年1月31日、稚内市生まれ。高校を卒業まで稚内で過ごす。その後7年間、東京築地市場で鮭を扱う。平成23年、代表取締役社長に就任。



北の経営者に聞く

稚内市

日本一の棒だらの生産地、稚内の元祖。 関西のおせち料理に欠かせない、最高級の棒だらをつくり続けて。

ノンフィクション作家にして小説家。熱烈な釣師としても知られる開高健氏は、日本はもとより、ブラジルのアマゾン川など世界中を釣行し、その釣り上げた魚と紀行文は著書『オーパー!』などの随筆作品に残されています。

その著書の中に、世界最大の淡水魚ピラルクが紹介されています。鱈に似た味なのだそう。元々、原住民は食べなかつたその魚をポルトガル人が植民地化したのち、ブラジル人達にも継承されていったのでしょうか。彼らが好む塩漬けの鱈「棒だら」に味がそっくりなのだそう。現在ブラジルでは、祝い事の席でピラルクが供されることがあるようで、かなり高価で重宝されているのだとか。それはまるで京都名物の『いもぼう』をどこか彷彿させる食べ物のように。

丸北 北海組の代表取締役社長、谷原さんによると、実際に開高健氏から依頼された方が稚内まで訪ねて来て、棒だらのルーツを探っていかれたとのこと。いまから300年ほど前につくられていたポルトガルと日本の棒だらの歴史を結ぶ線は発見できなかったようですが。

さて、その棒だらですが、北海道でも、あるいは全国でもどちらかと言えばマイナーな食べ物であると言わなければならぬでしょう。しかしながら京都、大阪などの関西ではおせち料理に欠かすことのできない最高級の食材の一つなのです。そして、棒だらの日本一の生産地が、ここ稚内であり、そのさきがけ、元祖が丸北 北海組なのです。

「棒だら」として最高の環境「富士見」

棒だらはニシンや昆布などと同じように、古くは北前船によって北陸地方へ運ばれ、そこから関西へ向いました。保存食の代表としてお正月やお盆の時に食べられたようです。また、それだけではなく、宮中への献上品とされ、古来から高級品の扱いを受けていたことが分かります。

現在、国内で棒だらを生産しているのは、稚内と利尻・礼文のみですが、丸北 北海組でつくりだしたのは、いまからおよそ50年前。

「私の祖父が北海食品というかまほこ工場に勤めておりました。社名の北海組はそれに由来するのでしょうか。創業は昭

和25年。私の父、谷原清一が東京から稚内に戻って来たのが30年。築地で何が求められ、売れるのかを学んで帰って来たようです。そうして着目したのが棒だらだったのです。

棒だらは戦前の日本では旧樺太(サハリン)でつくられていましたが、戦後は利尻・礼文が生産地となりました。そこで父は島へ渡って一年研究したのち、昭和35年、稚内市の富士見のこの場所に工場を建て、棒だらの生産を開始しました。それが稚内の棒だらのはじまりでした。」

棒だらは寒い地方であればどこでも良いという訳では決してありません。三代目の一郎さんは富士見の自社工場が最高の環境にあると力説します。

「棒だらは冬の終わりから早春にかけて天日干しをしていきます。気温がマイナス5度を下回ると凍りついてダメになりますし、温か過ぎてもいけません。適度な低温、適度な湿度(保水)が棒だらには必要なのです。稚内の西海岸の富士見のこの場所は、夜の日本海(利尻富士の方角)から吹きつける寒風は適度な湿度を含んでいて、その逆に昼間は乾燥し



たとえ手間がかかってもいいものをつくれ。 中途半端なものをつくるな。