



ホッケに命を賭けてきた。

赤字からスタートしたから、赤い作業着で通してらんだよ。トレードマークになってしまったな。30年間勤めてきた香深の漁組を辞めた時の退職金が1,050万円。それを担保に国金(国民生活金融公庫)から2,000万円借りて、それを全部事業に投資して、裸一貫でここまできたんだよ。あれから25年近く経つけど、みなさんに助けられて、今日のジンポーフーズがあると感謝しているところですよ。

漁組の頃からホッケを扱ってきたから、それこそ50年もホッケ一筋に生きてきたんだけど、この間にたくさんの商品を生み出しましたよ。

今では「そんな商品は当たり前ですよ」とか「よそにもあるっしょ」と言われるような「開きほっけ」も



写真上は天日干しの「糠ぼっけ」。間もなく取り込まれる。右は味噌ベースのたれで味わう「ほっけ ちゃんちゃん焼」。

川村 久男さん

水産加工業 ジンポーフーズ 一代表

ホッケ一筋に50年。裸一貫で、礼文のホッケの価値を高めてきた。いいものしか使わないから、旨さに違いが出る。



「ほっけ ちゃんちゃん焼」と「開きほっけ」(特大)

世間に広まったのはここ20年くらいのもので、私手がけた頃は、真空パックは鼻で笑われたもんですよ。みんな勘違いして「鮮度の悪いものを真空パックにした」と思われて。いいものを真空にして保存しているのに「そんなの売れるわけねえべえ」と相手にされなくてね。もちろん、

それまではホッケと言えば、頭を挽いだ「一塩ほっけ」が主流で、島では誰も見たことがなかったから、無理もない話ではあるんだけどね。その開きもね、うちは冷風乾燥でやるんだ。魚の水分を抜いて、どんな除湿するやり方。手軽で時間のかからない熱風乾燥という方法もあるんだけど、そ

れだど魚の水分が出切らないうちに、皮だけが乾いてしまつて。焼き比べると一目瞭然なんだ。水分の抜けた魚は、身がフワフワとして焼ける。

しかし、熱風で乾燥させた魚の身は水分が残っているものだから、グチュグチュしてしまい、焼けたというより蒸し焼きみたいな感じになるんだよ。けれど、干し方の違いは見た目では分からないから、買う時には気をつけた方がいいんだ。

ホッケと言えば羅臼を連想する人が多いけど、羅臼産のは細くて長いんだ。それに対して礼文のは太くて短いのが特徴で。なかでも回避を終え岩場へ付く、成熟した根ボツケは最高に脂がのって、身もふつくらとして厚いんだ。一枚500gを超える「開き根ぼっけ」は自慢の商品だよ。もう一つはね、島の伝統的な保存食に「糠ぼっけ」というのがあってさ。9月の脂ののった、いいものだけを



◆買ってきたこと
人を見たら
神様と思えばいいんだ。

の繁栄と発展を願っているのさ。これまでに止めた事業も中にはあって、香深港フェリーター

半年間冷蔵庫に入れて寝かせるんだ。そうして3月20日前後の雪解けに合わせて天日干しして、外で1ヶ月間自然乾燥させる。柔らかい生ハム風

の「半干し糠ぼっけ」と、ちょっと固めの「糠ぼっけ」も、今ではこんなに真面目につくつてるとこはないんじゃないかな。まさに昨日・今日とできあがったものを半分取り込んでとこだけど、例年約4tつくつてるヒット商品でもあるんだ。ホッケ全体の扱いは平均して30tかな。

ミナルの売店は去年、うちの女房もキツくなってきたから撤退したんだ。それでも新しい事業も進めていてね。『炭焼きイタリアン酒場炭リッチ』など道内外に30店舗ほど展開している、札幌に本社のある(株)カムリッチフーズという会社との取引も始まり、私ももう少し、まあ後5年は頑張らないと、と思っているところで…。

他にも漁組時代から仲間の間で食べてきた味を再現した「ほっけ ちゃんちゃん焼」は、昔、達磨ストーブの上にスコップ置いて、その上で肝と脂と生味噌を調合したたれを乗せて、焼いたのが始まりなんだけどね。

新商品も開発中で、醤油ベースのホッケの煮付けと、カット昆布を添えた輪切りの鮭の柔らか煮。どちらも骨まで丸ごと食べられるんだ。柔らかい上に余計なものは一切入っていないので、健康を気にする高齢者や病院食にも向くんじゃないかな。根昆布の佃煮もほぼ完成していて、この歯ごたえを高齢者の方がどこまで受け入れてくれるか、その試食を続けながら、後もう一步というところまできているよ。

旨さ別格の礼文島香深産「開き根ぼっけ」



七輪で炙れば、ただただ旨いホッケ



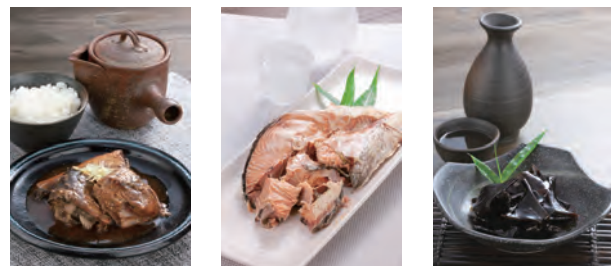
「それこれも全部この礼文島のおかげだし、年によってホッケの良し悪し、入手難と価格の上昇に苦しむこともあるけど、自分は恵まれていると思うよ。だから、感謝の気持ちをもって、少しでも地域のためと思

時には「ジンポー、まだそんなことやっていいのか」と呆れられたりしているけど、いつも初心を忘れることなく謙虚に生きたいもんです。これは創業時から買ってきた変わらな

に言い聞かせています。女房にもよく言ったもんです。「みんな神様だ。何でもいから頭下げて歩け」って。「例え電信柱でもいいから頭下げれ」って。人から「馬鹿」って言われたっていいんですよ。だって神様から言われても悔しいことなんか一つもないでしょ?それで少しでも地域のためになって、商売にもつながっていければ、こんなにありがたいことはないわけで。感謝の毎日ですよ。

なぜ「ジンポーフーズ」っていうのか? 50代半ばの若さで他界された、父親の名前が川村仁さん。その父が所有していた船の名前が「仁宝丸(ジンポー丸)」。その父に因んで「ジンポーフーズ」と名付けました。社訓の一部にもこう引用されている。一、製品づくりに仁を尽くせ。二、お客さまを大事に宝とせよ。

まもなく新登場! ジンポーフーズの新商品



醤油ベースのホッケの煮付け。鮭同様、骨まで食べられる。
輪切りの鮭の柔らか煮。シーチキン風な楽しみ方もできる。
根昆布の佃煮。熱いごはんによく合い、歯ざわりも楽しめる。

Company Profile

水産加工業
ジンポーフーズ 礼文郡礼文町大字香深村字フンベネフ ☎0163-86-1535 ●0163-86-1536
■営業時間/8:00~17:00 ■従業員数/4名(パート含まず)
■主な商品/開きほっけ、開き根ぼっけ、ほっけ ちゃんちゃん焼、糠ぼっけ、半干し糠ぼっけ レンジでポン ほっけ全般

Personal Profile

川村 久男さん
昭和25年11月、礼文町生まれ。6人兄妹の長男。現在67歳。礼文町立香深中学校を卒業すると同時に、香深漁業協同組合に入組。平成7年3月に同組合を退職し、7月にジンポーフーズを創業(個人事業主)。