

愛は南から――

「海・川の名人」に認定 西口 弘さん

ひろし

株式会社武久海産
代表取締役

こだわり抜いた製法に名人の称号

公益財団法人全国漁港漁場協会が認定する平成30年度「海・川の名人」に愛南町から株式会社武久海産の西口弘さんが選ばれました。「海・川の名人」は漁師や船大工など、海や川とともに生きる知恵や技術を先人達から受け継ぎ、その発展に努める人々を認定するもので、平成30年度は全国から6人が選定されています。

ちようどいい塩加減 魚が教えてくれる

西口さんは、現在、武久海産の社長、そして自ら魚の仕入れや加工までを行う職人として、イワシの丸干しを始めアジやサバの干物などを手掛けています。看板商品は、ウルメイワシの丸干し。「黒潮海流が入り込み、山から流れ出した豊富なミネラルが混ざった宇和海産のイワシには、程よい脂が乗っています。それを最も美味しく食べることができるのが、一夜干しです」と話す西口さん。

一夜干しという生ものであるがゆえに「魚は、鮮度が命」と、仕入れる魚には、とことんこだわり、妥協しません。水揚げされる魚は、西口さん自らが目で見て、手に取って鮮度と脂の乗りを確認します。

仕入れた魚は、15人ほどのパートの職員と西口さんが一緒に加工します。「塩は、味付けではなく、魚の旨味を引き出すために使います。どのくらい塩が必要か、それはその日の魚の

状態で異なるため、マニュアルはありません。ちようどいい塩加減は、魚が教えてくれるんです」と西口さん。まさに名人の技です。

海と生きる豊かさ実感

「いつも『おかげさま』なんです。漁師さんがいい魚を獲ってくれる、そして、お客さんが待っていてくれるから、その中間にいる私の仕事が成り立つんです。仕事も人間付き合います。すべては海が教えてくれました」。名人はそうやって満面の笑顔を見せました。



「海・川の名人」に認定された
株式会社武久海産 代表取締役 西口 弘さん