

受け継がれる朝市

—輪島から全国へ—

南谷 良枝

聞き手・瀧上 雄生 保蔵 真菜 (石川県立門前高等学校1年)

プロフィール

私の名前は、南谷良枝。家族構成は夫、長女が高校2年生で長男が中学校2年生です。長女は門前高校2年生です。女子ソフトボール部です。下宿しています。

私は子供の頃、男友達がすごく多く、やんちゃで膝とかすごく怪我だらけでした。

朝市のお店

私のばあちゃんが、家を1軒1軒まわって魚を売る仕事をしていて、祭りとかになるとばあちゃんの家の前に朝市みたいのができて、そのお手伝いをするのが大好きでした。商いが好きだったから高校から仕事をしました。夜は学校に行って、昼は自分のお店で加工した魚を売っていました。

高校1年生の時は、朝市のアルバイトをしました。タイミング良くお父さんの知り合いがお店をやめて、その場所

にすっぽり入れたので高校2年生ぐらいから自分のお店を構えて店主をしていました。

南谷良枝商店は、実は私が1代目のお店なんです。ばあちゃんは、もっとちっちゃい『あま町』。『あま町』って言うのは漁師町のことで、『あま町』のちっちゃい納屋で仕事をしていました。お客さんがみんなばあちゃんが作ったものを、わざわざ買いに来てくれて。ちょっとおまけしてあげて売るって言うお手伝いが大好きで楽しかった。けれど、私は、ばあちゃんのあとを継いだ訳じゃなくてばあちゃんと別で起業しました。

朝市のお店は、だいたい6時から12時半ぐらいまでで、加工場はだいたい午前中か13時~14時にはだいたい片付ける。朝が勝負の仕事だから朝が早いです。関東関西とかのお客様が来ると加工場に入ってもらったり、実演して食べたりする時もあります。

昔と今の朝市

朝市のいい所は、やっぱり田舎のばあちゃんの素朴さが一番いいかなあって思います。ここ最近、関東とか関西とか、都会の人との付き合いをすることが多くて、その人たちが一番「朝市、行って面白かった。」って言うてくれてね。そう言うてくれるのは、ばあちゃんたちの素朴さ、気いつかわんと喋るのがいいのかなって。

昔は決まりもあんまりなくて、みんなのびのびと商売してた。けれど、やっぱり食に関して無知だから、あんまり良くないものも売ったりしてました。だけど今は決まりもだんだん厳しくなってきた、みんないいものを売ようになっています。その代わり決まりが厳しすぎて、素朴さが無くなってきました。難しいですね。どっちがいいのか。

昔と今じゃ商品管理が全然違うから、干物でも昔はただ板の上に置いて売っていたのに、今は発泡スチロールに氷をひいて、その上に並べてガラスみたいなアクリル板で蓋をしなくてはいけないんです。

朝市には、カニ屋さん、鮮魚を売っているお店、一夜干しのお店、海産物売っているお店、乾きもの、するめとか、お酒のおつまみになるものを売っているお店、そして野菜を売る人たち、お菓子を売る人たち、輪島塗売っている人たち。300や330メートルかそんなかに、けっこうぎゅうぎゅうにたくさんお店があります。

昔の朝市は雰囲気良かったし、スーパーとかコンビニとかないから、やっぱり対面商売。人と人との関わりがあって、ものが売れるって言うのがすごい良かったです。今私もしている商売やけど(笑)。

たくさんとれる輪島の魚

輪島の魚種は季節によって変わるけど、だいたい、輪島で捕れた天然のフグ、ノドグロ、ササガレイ、サバ、アジ、



冷蔵庫の中の写真

ハチメ、メバル、カマス、カワサギ、シシッポ、カナガシラ、ハタハタ、イワシ。輪島は魚種が沢山とれる場所だから季節によって作る品物が変わります。

うちのこだわりとしては、よそもんはあまり扱わないことです。輪島産か石川県産で捕れたもの。ちょっと前まで輪島のノドグロは脂がないなと思って、長崎の紅^{べにひとみ}瞳^{とみ}ってゆうすごくきれいなブランド品のノドグロを引っ張ってきて加工していたんだけど、やっぱり輪島産にこだわろうかなって思って。今はずっと輪島産。

魚を仕入れる量は、朝の気分次第で変わります。それこそ、何百キロも仕入れる時もあるし、いい物がなければ10キロぐらいの少ない時もある。

お店の工夫

お店が終わってからは、すぐに全国発送しています。身内ばっかで、従業員がいないから忙しいです。旦那と、父と母とじいちゃんが魚加工を手伝ってくれるので発送するために箱詰とかするのは私しかない。他の人に任せるわけにはいかんし。

輸送は北海道から沖縄までで、金額よりちょっとおまけして送るようにしたり、直筆のお礼状を書いたりしています。

ブログに載せている日記の『おうちごはん』は、お店の営業戦略の1つです。まずは、あのブログを見てもらって、ファンになってもらって、美味しそうなものを見つけたら、注文してもらえたらっていう営業戦略です。

また、輪島の魚をよりたくさんの人に知ってもらって、たくさんの人に輪島に来てほしいからネットショップを始めた。変わったことはお客様が輪島に来ようかと思った時に、輪島朝市で検索すると、南谷商店が出てきて、うちの商品とかをネットで見てもらって、一番先にうちの店にき

てくれるお客さんもいたことと、輪島に興味を持って旅行行くなら、南谷商店に言ってくれる人もいたことです。

そのブログの日記は、できれば毎日更新していますが、実際、さぼって外食を食う日もあるし、外食にあって、ちょっとお洒落な輪島を発信したいところは写真に出しているし、そうでないときは出さなかつたりしています。

干物の作り方

まず、魚の鱗を取って、お腹を開け、はらわたをきれいに取ったら、骨の周りに付いている血あいや血をきれいに洗って水をきります。そこから、味付け作業にはいります。だいたい味付けに1時間くらいかかって、乾かすのに2時間くらいかかります。乾かす時は乾燥機に入れたり、魚によっては、冷蔵庫に干したりします。マイナスになると凍ってしまうので1℃の風で干します。干す時の温度管理は、機械がしてくれるけど、こういう機械もつとる所がもうないと思うし、みんなはこの暑さの中で干したりしている。けど、ここまで暑いと(32℃)、干す前に腐ってしまう。せっかく生きている物を仕入れてもそんなんじゃ困るしってことで、機械を買いました。加工品に使う道具は、まな板と

包丁くらいです。加工につかう機械はこれくらいかな、真空パックにできる機械は99.9%まで空気を抜くことができます。あと、塩辛のナイロンの口を閉めるホッチキスみたいなやつもあります。

最後に

実はここ、10年くらい前は、お父さんとお母さんが割烹料理屋をしていて、懐石料理を出すお店をしていました。懐石料理だから前菜が出てきて、お刺身、煮物、揚げ物、ごはん、デザートとか、まあ色々コースで出てきます。お父さんが板前をしていて、お母さんが割烹料理屋の女将をしていました。今の加工場は、そのお店を改装して使っています。この加工場は、子供に継がせようと思って作ったから、でき上がってから、数ヶ月しか経ってないんです。朝市もね、後継者がいないから、ぜひ、自分の子供にも話してみてください。

[取材日：平成30年8月2日]

PROFILE

南谷 良枝 みなみだに よしえ

昭和50年6月12日・43歳

南谷良枝商店 店長

輪島市立松陵中学校を卒業後、輪島高校在学中から輪島朝市にて働き、海産物の加工販売、朝市への出店、ネットショップでの通信販売などを行う南谷良枝商店を起業。地元の海でとれる海産物を加工・販売し、広くPRしている。



(上)干物を作る乾燥機

(下)真空パックの機械

● 取材を終えての感想 ●



今回、南谷さんの話を聞いて、輪島の朝市のいい所をたくさん知ることができました。また、輪島の朝市の将来のことを真剣に考えている人だと思いました。今の仕事に就く前は、舞妓か、銀座のホステスになりたかったというエピソードを聞き、アグレッシブな人だと思いました。ブログの『おうちごほん』がとても美味しそうでした。

今回、聞き書きの話を聞いたとき、大変なのは、書き起こしの作業だと思っていたけど、実際に作業を始めると、大変だったのは、聞いた話をまとめる作業でした。

文をつなげる時に前後でおかしくなったり、それを直したり、変更したりして本当に、完成できるか不安でした。

文をまとめることが苦手で、とても時間がかかりました。南谷さんのお子さんが同じ学校の先輩にいて知って驚きました。

瀬上 雄生(写真:右)・保蔵 真菜(写真:左)