

広島の力

シリーズ⑥⑨
田中商店

広島の食文化になくてはならないもやしを、
良質の水を使って作り続けて50年以上。
住宅街の“もやし屋さん”田中商店を紹介します。

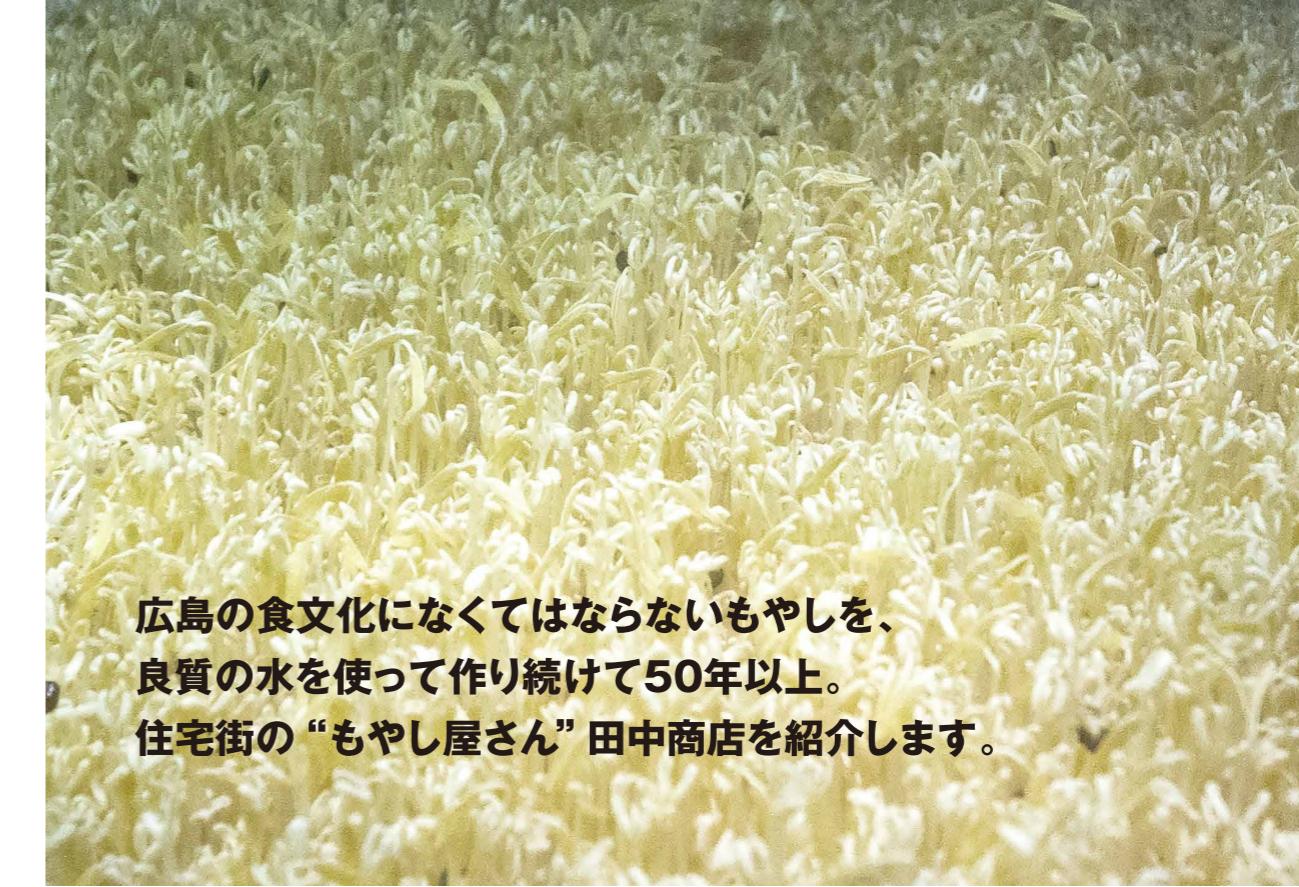


数々の工程の後に仕上げのシャワー。除水されたもやしはとてもきれいだ



目視で商品チェックしてコンテナに

素早く真空パックされて運ばれる



仕込みから4日目、翌日の収穫を待つもやし。室の中には光が入らず、湿度は70%の状態



アストラムラインにも近い安佐南区の“もやし屋さん”

1961(昭和36)年に設立、祖父の代から三代にわ

広島市安佐南区の安川沿い、閑静な住宅街に「もやし」の看板。「こ」「田中商店」は内外のお好み焼き屋やラーメン店など、さまざまなおでんで使われています。

うちの一番の特徴は味です」と社長の田中真行さん。てつきり食感かと思いきや「味」という言葉が意外です。

もともとこの辺は醤油屋さんや漬物屋さんもあるように、水が良質なんです。その地下水の良さを最大限活かした栽培にこだわっているので、噛んだときの味がよい。いわば天然水を飲んでいるようなもやしです」。もやし作りはまさに水が命。栽培箱に入れた豆をたっぷりのぬるま湯に浸けこむことから始まり、光の入らない室で育成する間も、1日6度の自動散水。5日も経てばすくすく育ち収穫です。殻取り・洗浄ラインでは大量の水で4度洗われます。「大事なのは、水を与える間隔と量、そして水温ですね。同じ豆でも育て方

で違ります。散水量が足りないと水を欲してひげ根が多くなったり、発芽熱を冷まし切れず腐敗にも繋がります。逆に与え過ぎると折れやすく弱いもやしに育ち、特徴のシャキシャキ感を損ないます。散水温度も0~5℃の差で生育スピードが変わります。季節や豆の新旧により生育を見極めながら調整が必要です。繊細ではありますが、環境さえ整えてやればとても従順に育ってくれますよ」。



田中商店の商品。左から黒豆細もやし、緑豆太もやし、大豆もやし

中心に、緑豆太もやし、大豆もやしの3種類を作っています。

「お好み焼きに入っているのは

細もやしです。私たち広島県民にはお馴染みですが、県外で

は太もやしが主流なため、東京

をはじめ北海道や福島のこだわりのお好み焼き屋さんに毎日直送しています。

さらに田中さんの話を伺い驚いたのは、もやは低カロリー

ながら食物繊維をはじめ、ビ

タミンCやビタミンB1、GA

BAなど、栄養が豊富であるこ

とです。

時代に合わせて原料が値上がりしても、もやしの市場価格は変わっていないため、発芽率を上げる、生産上のロスを減らすといつた「1円を削り出す」改善努力を続けています。2018(平成30)年には原料はどういうところで育てられているか知ろうと、原産国ミャンマーを訪れました。「細もやしはブラックマッペ」という豆が発芽したもの。これは日本



ミャンマーにて、脱穀に携わる若者たちと一緒に

さやの中にあるブラックマッペ

の気候では栽培できない豆で、2月末から3月初旬に手摘みで収穫されます。日本ではもやしになりますが、インドではナンの原料になります。つまりインドの動向が価格に大きな影響を与えます。現地で関わる多くの人たちと接し、この人たちが作る豆を大切に育てていかないと感じました」。

工場内に足を運び、もやしが作られる工程を見学させてもらいました。一つの栽培箱に50キロの豆が入り、42℃の湯に浸けられています。これが収穫時には約400キロと8倍になります。箱に投入され、自動で殻を取り除きながら丁寧に洗浄・除水され、異物チェックを経て真空パックで包装。開封してそのまま調理に使えるほど、この工場では子どもたちの社会見学や職場体験も積極的に受け入れています。事務所には子どもたちから届いたお礼状が貼ってあります。

私は大学を出て8年間家業を手伝い、その後6年間会社に勤めました。父は『大変な商売だから他にやりたいことがあれば継がなくていい』と言っていたのですが、さまざまな経営者と出会う機会の多かつたサラリーマン時代、多様な勉強や経験を積むうちに、『広島に必要な商売を絶やしても、すべてを掌握しながら経営できることで、やりがいは大きいです。広島の独特的な食文化に末永く貢献していきたい、そのため事業をよりよくするにはどうすればいいか、いろいろと考えています』。

時代に合わせて原料が値上がりしても、もやしの市場価格は変わっていないため、発芽率を上げる、生産上のロスを減らすといつた「1円を削り出す」改善努力を続けています。2018(平成30)年には原料はどういうところで育てられているか知ろうと、原産国ミャンマーを訪れました。「細もやしはブラック

マッペ」という豆が発芽したもの。これは日本出来たばかりの商品をいただいて帰り、さっそく調理すると、まずは田中さんの言葉通り味、そしてみずみずしいシャキシャキ感に感動。もやし特有の風味と甘みがよく分かります。これぞ良質な地下水の賜物なのでしょう。これまでこれからも広島になくてはならない味だ、と感じました。

●お問い合わせ——広島市安佐南区伴東2-6-4
☎082-848-0050

