

知多半島ケーブルネットワークコミュニティ誌 [ココナッツクラブ]

# COCONUTS CLUB

JUNE  
2019

6

みやげ話に花が咲く2019







前号の「平成の知多半島観光史」に続き、  
 今回は観光に欠かせない土産物をクローズアップする。  
 伝統的な銘菓や名物だけでなく、  
 平成になって脚光を浴びた商品や新たに生まれた商品も多く、  
 知多半島みやげは百花繚乱だ。

# みやげ話に花が咲く

2019





### 味噌やたまりに玉手箱

前号の最後に紹介した武豊町の「ぎや  
らりい夢乃蔵」の話を続けよう。

JR武豊駅と名鉄知多武豊駅を結ぶ  
武豊のメインストリート「みゆき通り」の  
中ほどにあるぎやらりい夢乃蔵は、平成  
十八年（二〇〇六）にオープンした。中心  
地区の活性化の核として、また町の観光  
の拠点として町・商工会・商店街が一体と  
なつて設置した施設で、ここには地元で  
人気のベーカリー「パン工房ながさわ」や  
土・日・月曜営業の観光案内所などが  
入っている。

この館内に、味噌やたまりが並べられ  
た一角がある。ベーカリーやカフェスペース  
と実質的に一体化しているのだが、実は  
そのコーナーには「武蔵屋」という名前  
が付いている。棚にずらりと並ぶのは、武  
豊の特産品である味噌やたまりなどの  
醸造製品。ここは、武豊町内にある六社  
の商品が一室に会する場所なのである。  
武蔵屋コーナー名は「六つの蔵」をもじっ  
たものだから。

武豊の六社とは、小迎地区の中定商  
店、里中地区の泉万醸造、伊藤商店、カ  
クトウ醸造、丸又商店、南蔵商店。改め  
て商品を眺めてみると、一口に味噌・たまり  
と言っても意外にバリエーションが豊  
富だ。家庭の冷蔵庫に常備してありそ



武豊から全国へ、ふるさとが誇る珠玉の味噌・たまり。

うなオーソドックスなものから、デザイン  
も含めてハイグレード感のあるもの、お  
でんや味噌カツなど用途を絞つたものな  
ど目移りしそうなラインナップである。  
いくつかの蔵元に聞くと、何年か前まで  
は贈答品としての需要が多かったが、近  
年は使い勝手のよい小さめのサイズのも  
のがよく出るといふ。また、味噌よりも  
たまりのほうが人気らしい。とろりとし  
て濃厚なたまりは東海地方以外ではほ  
とんど見られないので、観光客の目には  
とりわけ興味深く映るのだろう。

まだ全国区までは行かないにしても、  
武豊が味噌・たまりの産地であることは  
今ではかなり知られているのではないだ  
ろうか。そのきっかけを作つたのは、設立  
にあたって「地場産品や地域資源のPR」  
をコンセプトに掲げたぎやらりい夢乃  
蔵である。オープン当時、六社の商品が一  
か所で購入できたのはこだけ。それま  
では六社が共同でPR活動を行うこと  
はほとんどなかったが、オープンを機に町  
も積極的な宣伝を打つようになった。長  
い歴史を有する武豊の味噌・たまり業  
界では画期的なできごとだ。

しかしよくよく考えてみると、日常使  
いの基本調味料である味噌・たまりがお  
みやげとして求められるというのも、少  
し不思議な感じもする。愛知県産に  
限つて言えば、おみやげのひとつとして認  
知されるようになったのは平成の半ばだ

ろうか。その頃の愛知県と言えば、前号  
で取り上げたセントレアの開港と愛知  
万博の開催（ともに平成十七年（二〇〇  
五）が二大トピック。愛知県が全国から  
の注目を集めたこの時期、とかく話題に  
なつたのが「名古屋メシ」で、その中の一  
つが愛知県産の豆味噌を用いた料理、す  
なわち味噌煮込みうどんや味噌カツだ  
つた。翌年、岡崎市の八丁味噌の蔵元を舞  
台にしたNHK朝の連続テレビ小説「純  
情きらり」が放送されると、愛知イコ  
ール味噌のイメージは決定的になつたよ  
うだ。食と健康に対する関心も非常に  
高まつていた時期で、地域の独自性をよ  
り重視した観光宣伝が主流となつたこ

とも相まつて、おみやげとしての味噌・た  
まりが認知されてゆく。

ただしあくまでその中心は、ブランド  
品として確固たる地位を築いていた岡  
崎の八丁味噌であり、他の味噌・たまり  
まで一気に引き上げられたというほどで  
はなかった。しかし、この頃から各蔵元も  
少しずつ動き始めたことは間違いない。  
蔵元が集積する武豊では「愛知の豆味  
噌・たまり」というざっくりした括りか  
ら一歩進め、ぎやらりい夢乃蔵を媒介に  
して武豊産を全面に押し出そうとした  
わけである。

さて、ぎやらりい夢乃蔵にはもうひと



つ忘れてはいけないおみやげがある。そ  
れはパン工房ながさわの「小麦のたまて  
ばこ」だ。武豊町といえば浦島太郎伝説  
の由緒地も観光ポイントのひとつだが  
（詳しくは本誌2015年3月号「半島  
亀譚」参照）、これは伝説に登場する玉  
手箱をモチーフにした商品。メープルデ  
ニッシュ、黒ゴマくるみ、抹茶くるまめな  
どさまざまな味が用意された正方形の  
菓子パンを客が好みで選び、玉手箱に見  
立てた特製の箱に詰めるというもの。

この商品のお目見えは、平成二十六年  
（二〇一四）に開催された「第5回武豊ふ  
れあい山車まつり」のとき。パン工房なが  
さわでは以前から単品で菓子パンを販  
売しており、メープルデニッシュもオーパ  
ンからの看板商品としてすでに知られて  
いたのだが、このイベントに先立って購入  
者から「せっかく武豊に遊びに来るのだ  
から、何かおみやげにできるものがほし  
い」とのリクエストを受けた。そこで店主  
の長沢晶子さんが考案したのが、このよ  
うな武豊らしいパッケージだった。

長沢さんは、かつて武豊町内の自宅で  
注文生産のパン屋を営んでいたが、夢乃  
蔵のオープン時、テナント募集の呼びか  
けに応募して採用され、実店舗を構え  
た。その夢乃蔵が地場産品のPR施設で  
もあることから、長沢さんも開店当初  
から武豊や知多半島の素材を使ったパン  
を作つたり、味噌・たまりを使ったピザ作



田」という設備で海水を濃縮して塩の元となる「鹹水」を作り、それを工房の大きな窯で三時間以上かけて煮詰め、できたものを天日干しして完成させたもの。深みとともにやわらかさを感じる独特の味わいで、人の手で作られたことが伝わる旨い塩だ。

誕生から十五年、今では美浜町の看板みやげのひとつとして広く知られるようになった。また食と健康の館自体も、美浜町のみならず知多半島南部全体の観光の拠点という格好になっており、一年を通じて賑わいを見せている。ではどのようにしてこの施設が設立され、塩作りをするようになったのだろうか。

そもそもは平成十二年(二〇〇〇)、美浜町が「知多美浜ふるさとシンボルパークプロジェクト」を立ち上げたことに始まる。これは、セントレアの開港、愛知万博、美浜町制施行五十周年が重なる平成十七年に向けてスタートした事業。当時の美浜町では、恵まれた環境を活かした「自然と共生」する町づくりや、福祉の充実と健康増進などの施策に力を入れており、これらを盛り込んで新施設の案が作られた。当時の資料によると、当初の構想は「海を活かした『自然海塩』を核として、食と健康に関する情報観光情報を発信する拠点施設の整備」と「ふるさと体験村(炭焼き・竹木工細工)・空港・灯台の見える丘・散策道の

整備」というもので、二つの顔を持つ施設を目指していたという。

塩を作るというアイデアは最初期から浮上していたようだ。愛知県での製塩は昭和四十六年(一九七二)の吉良町(現西尾市)を最後に行われなくなり、知多半島ではそれよりも早く明治時代には終焉している。ただ、地元出身である館長の中村竜弘さんによると、小野浦では戦後間もない頃まで、自家消費用として海水から塩を作っていた人も多かったそうで、まったく無縁のものでもない。塩作りに乗り出したのは、健康という柱を掲げていたこと、身近に海水があること、そして愛知県内ではどの自治体や企業も塩の製造・販売を手掛けていなかったことなど、さまざまな理由が重なったからだろう。それから数年間の調査研究を経て、最終的には販売・飲食施設、体験施設、製塩施設を備えた現在の形になった。

オープン当初は町営だったが、平成二十三年(二〇一一)からは小野浦区が指定管理者となって施設の運営にあたっている。その後、館長の公募に応じて地元Uターンした中村さんが館長に就任すると、館のアップデートに少しずつ取り組んできた。レストランをカジュアルな雰囲気改装し、より塩を前面に打ち出すと店名を「Cafe Sio」と命名。デザートも含め美浜の塩を使用したメ

ニューを多く揃えるようになった。また、塩を使ったアクセサリー「誕生月色塩(カラーソルト)」や、町内の畳屋とコラボして制作したお守り「美浜の塩袋」など、アイデアあふれるおみやげも考案し、人気は上々とか。

塩そのものだけでなく、美浜町や知多半島のメーカーが美浜の塩を使って作った菓子、麺、ポン酢なども豊富で、カフェでは塩ソフトクリームが一番人気。考えてみると塩ほどいろいろな用途に使える調味料もそうはない。塩に着目した美浜町には先見の明があったと言えるのではないか。そしてこれからも楽しく新しいおみやげを生み出してくれそうだ。

### 半島最新のおみやげ、海音貝

その美浜町では最近になって新しいおみやげが登場し、注目を集めている。それは、知多半島や三河で「ウンネ」と呼ばれているツメタガイの加工品。現在は「海音貝」の名称で販売されている瓶詰だ。

ツメタガイと言っても、一般的にはあまり知られていないかもしれない。しかし、どこの砂地でも生息しており、美浜町をはじめとする沿岸部の人々にとっては古くから馴染み深い存在である。ただし、そうは言っても親しまれてきたわけではない。ツメタガイは干潟に生息する巻貝

なのだが、なんとアサリを食べてしまうことで悪名を轟かせてきた存在なのである。

そんなアサリの天敵がおみやげになったのは、次のような経緯がある。

近年、知多半島ではアサリの不漁や潮干狩りの中止が続いていたが、その原因の一つと考えられていたのがツメタガイによる被害だった。美浜町や漁協はこの対策を迫られたが、単に駆除するだけでなく、うまく商品化できれば漁業振興や町のPRにも繋がるのではないかとアイデアが持ち上がった。

実はツメタガイは、食用にしても決して悪くない貝である。実際、美浜町の伊勢湾側では家庭で佃煮などにして食されており、三河湾に面した西尾市一色町ではおでんの具として提供している店もあった。長時間煮れば適度に柔らかくなり、いい歯ごたえが楽しめるのだ。平成二十七年(二〇一五)の美浜町産業まつりで、試験的に作った佃煮や釜めしを来場者に振る舞いアンケートを取ったところ、なかなか好評だったということからも、使い次第では十分に商品化できる素材であることがわかった。

しかし難点は、砂出しをするのに他の貝類の何倍も手間がかかること。この面倒さのため市場に出回ることではなく、アサリと一緒に収穫されても捨てるしかなく、商品化するのであれば、徹底

## 「美浜の塩」はシンプルイズベストの極致である。



### 古くて新しい塩という名物

武豊町のぎやらりい夢乃蔵より先んじること二年、平成十七年(二〇〇五)には美浜町に「食と健康の館」がオープンしている。野間灯台や小野浦海水浴場の近くにあるこの施設も、夢乃蔵と同様に町の活性化および観光拠点の核として整備された。

館内には美浜町を中心とした様々な名物が所狭しと並ぶ。海苔を始めとする海産物もあれば町内の生産者が丹精込めた野菜や果物もあり、地元メーカーが手掛ける加工食品もあればせんべいや菓子類などの定番もある。この地域の食ネタの豊富さに改めて気付かされる。

しかし、この目玉は何と言っても「美浜の塩」である。

施設内で製造されている完全オリジナル商品で、原料は伊勢湾の海水のみ。屋外に設けられた「流下式枝条架塩

り教室を開くなど、自分なりに武豊のPRに尽力してきた。「小麦のたまてばこ」は、そうした取り組みを続ける中から生まれてきたアイデアだ。

独特の豆味噌やたまりも、可愛い「小麦のたまてばこ」も、初めて武豊を訪れた人の興味を掻き立たせる存在になっていることだろう。





## 優れたおみやげは、時代を越えて定番になってゆく。

した砂出しという面倒な下処理は避けて通れない。クリアすべき難問の一つだったが、この話に乗ってきた人たちがいた。河和にある美浜町漁協に所属する女性組合員たちだ。

平成二十八年(二〇二六)に入ると、地方創生加速化交付金を活用してプロジェクトが本格的にスタートする。使われていなかった漁協施設を下処理加工場に改装して機材を導入し、ツメタガイの下処理を始めた。やはり最初は砂出しも容易ではなく、試行錯誤を重ねたとか。ようやくツメタガイの水煮ができあがると、美浜町内の加工業者に委託して商品づくりに着手。並行してブランドینگやレシピ作りにも取り組んだ。

程なくして完成したのは、オリブオイル漬けと醤油味のうま煮の二種類。県主催の試食会などに出品したところ大好評を博し、翌二十九年、ついに世に送り出されることになった。味の良さから売れ行きも上々で、美浜町のイメージに合った洒落たデザインも評価が高い。単品として販売するだけでなく、海音貝の二種と伊勢湾側の海苔の佃煮を加えた「ふるさとセット」も用意し、贈答用やふるさと納税の返礼品としても人気を集めているという。

海音貝の人気は、メーカーの加工技術によるところも大きい。製造を担ったのは株式会社浜幸。多くの人には「つくだ

煮街道」と言ったほうがわかりやすいだろうか。南知多道路古布インター近くにある工場兼直売所のつくだ煮街道は、食と健康の館や前回紹介したえびせんべいの里などと並び、美浜町の代表的なおみやげ購入スポットとして知られている。

昭和二十四年(一九四九)に南知多町豊浜で創業した浜幸は、秋刀魚や鰯、小女子などを素材にした佃煮の製造で発展してきた。長らく業務用の商品を専門に手掛けてきたが、直売所を設けてより多くの人に佃煮を味わってもらいたいという前社長の思いから、平成九年(九九七)につくだ煮街道をオープンさせた。

広い店内には知多半島で水揚げされた海産物の佃煮を中心に数多くの商品が並び、常時五十種類以上の商品が試食できるようになっている。「新しい商品を開発するのが大好きなんです」と明るく話す社長の濱本けい子さんに聞くと、今回の企画には平成二十七年の試作の段階から関わり、産業まつりで提供した釜めしは独自に「釜めしの素」として今も販売しているという。また、海音貝のオリブオイル漬けは、以前から製造していた牡蠣のペペロンチーノに着想を得たものとか。海音貝に和洋二つの顔を持たせることができたのは、飽くなき開発精神の賜物である。