

佃煮ひと筋19年、魚富商店4代目 竹端尚さん

味わい深き 湖の恵みを伝えて

浮御堂の脇に、創業87年を迎える小さな佃煮屋がたたずむ。古びた建物ではあるが、中で働くのは仲睦まじい4代目夫婦。琵琶湖産のアユ、モロコ、イサザ、ゴリ、スジエビを使った佃煮の芳醇な味を求めて、全国から注文が入るといふ。

素材の鮮度を生かした昔ながらの味わい

ビビビミとタイマーが時間を告げる。味、染みていますよ」と話すのは、魚富商店4代目の竹端尚さん。大鍋の中身をザルに空けると、小さな調理場は湯気に包まれた。湯気の隙間から姿を見せたのは、琵琶湖で採れたスジエビの佃煮。醤油と砂糖、注ぎ足してきた秘伝の煮汁をたっぷりと吸っている。その艶やかな姿、かぐわしい香りに、思わずつばを飲む。

昭和5年に創業した魚富商店。初代・竹端トミキチさんが魚を



魚富商店4代目店主 竹端 尚さん。代々受け継いだ佃煮を進化させつつ、全国にファンを拡大中。セリで手に入れた、今シーズン初のスコモロコを手に入れた。職人気質な一面もあるが、おちからか笑える人柄。趣味はスノーボード



エビ豆(手前)は、「腰が曲がるまでマメに暮らせる」という縁起物。過年煮しめるのがうれしい。アユ(奥)は12〜7月まで、香ばしくて舌触りがよく、もちもちとした食感をもつ

顧客と向き合う姿勢が全国にファンをつくる

兵庫県出身で、幼いころは夏休みになると店へ遊びに来ていたという竹端尚さん。7年務めた会社を辞めて、思いついた佃煮屋がなくなるのもつらい」とと修業を始めた。ところが、自身が惚れ込む先代の味は、近年の消費者の味覚変化に対応しきれていかなかった。地元商工会の販売セミナーで指摘を受けた。「ここから見て、何の店だか分かりますか?」というひと言は、強く印象に残っている。すりガラスで店の外から炊き場は見えず、改善が必要だった。

竹端尚さんは先代を説得し、店のレイアウトなどを少しずつ変えていく。平成26年に店を継ぐと、製法にも手を入れ、甘すぎず、辛すぎない味つけをめざした。試食品

の提供を始める。観光客から良い反応が返ってくるようになった。「口に入れてもらわないと、分からないですからね。観光客にとっては、琵琶湖の淡水魚そのものがめずらしい。商品説明に時間をかけた結果、遠方のファンが少しずつ増えていった。

もちろん、地元顧客も大切に。魚の旬と各々の好みに合わせ、感謝を込めて直筆の手紙を送る。先代のころに離れていた客も、戻ってきた。「流行っている店がある」と、妻と必ず見に行き、長所を探します。とにかく、全国の人に湖魚を味わってもらい、ハッピーになってほしい。

昭和30年代の琵琶湖の漁獲量は、年間約1万トン。現在は、その10分の1ほどに落ち込んでいる。今年はアユの不漁が5月まで続き、ずいぶんと気を揉んだ。その故郷への思いが、佃煮の味をさらに深めていく。

れでも、佃煮屋として琵琶湖の自然に触れられるのが、大きな醍醐味だ。「脂の乗り具合や手持ちの有無など、捕れる魚から四季の移りを感じられます。日本一美味しい淡水魚のホンモロコは、卵をはらむ年明けが最高です」

店頭には、いつも同じ商品がそろわうわけではない。だが、魚富商店のリピーターは慣れっこだ。「選んでもええよ。その代わり、ええの送ってな。やさしい言葉で、竹端尚さんはセリに出かけては、大鍋の前に立つ。

炊きたてのスジエビをいただくと、嚼むほどに奥深い旨味があふれた。その調味料は、佃煮づくりと顧客への真摯な姿勢が隠し味は、「めっちゃ仲良し。全部が好き」という妻・和子さんと夫婦愛だ。「堅田は歴史と自然があふれた。どちらかといえばアナログなまっちゃんでも、そこがいい。第二の故郷への思いが、佃煮の味をさらに深めていく。

浮御堂の脇に、創業87年を迎える小さな佃煮屋がたたずむ。古びた建物ではあるが、中で働くのは仲睦まじい4代目夫婦。琵琶湖産のアユ、モロコ、イサザ、ゴリ、スジエビを使った

浮御堂の脇に、創業87年を迎える小さな佃煮屋がたたずむ。古びた建物ではあるが、中で働くのは仲睦まじい4代目夫婦。琵琶湖産のアユ、モロコ、イサザ、ゴリ、スジエビを使った



一度に炊く魚の量は、5〜7キロほど。醤油と砂糖、注ぎ足してきた煮汁とともに炊き上げる。これまでの魚の出汁が、深い味わいを生む。その日に売れるだけしか炊かないために、切り切れればは、季節によっては、ふな青刺なども並び、店の内装は妻・和子さんが担っている。この日の盛りは11時。昼外と高い気温のために、魚の鮮度が落ちにくい。湖魚は冷凍すると風味が落ちるため、新鮮なものを購入するのが原則だ。堅田漁港の近きは、佃煮屋にとって大きな利点。漁師とコミュニケーションをとり、琵琶湖の状況を把握する

売り手合いの店が始まりました。現在地の近くに店を構えたのは昭和20〜30年代。二代目の彦一さんが佃煮づくりを始め、三代目のとみ恵さんに引き継がれ、平成10年に尚さんが入店。研鑽を積んできた。



イラストレーターのイシヤマアサキさんが描いたイラストが映えるカタログ。手描きならではの温もりで、湖魚の魅力がわかりやすく伝わる



スコモロコ(右前)やゴリ(左前)といった佃煮は、食感の名脇役。添加物をいっさい加えない天然の味を、ぜひ味わってほしい

