

始良市特産品協会 会員インタビュー

スタディカンパニー押 代表 黒江 学 様



れんげの花咲く季節、始良市住吉の「塩小屋」へ向かう

快晴の空の下、ところどころにれんげの花がきれいに咲いているのを横目にみながら車を走らせ、始良市住吉の細い道を登ったところに、黒江さんの塩製造所兼自宅があった。

黒江学さん、「錦江湾 にしきの塩」を販売するスタディーカンパニー押の代表である。

ちなみに「押」は「おさえ」と読むが、名前の由来はまた後で紹介させていただくことにする。

はじめてお会いしたのは、始良市特産品協会の新年会のときだった。新規会員である黒江さんが挨拶をされたのだが、ご自身のつくられる塩について熱意をもって話をされたのが強い印象に残った。

後日、さっそく「錦江湾 にしきの塩」を購入し、野菜サラダにふりかけて食べてみた。しかも、

お勧めのやりかたどおり、少し多めにかけてみた。

すると、魔法のように野菜の味が変わった。素材の甘みが引き立ち、野菜本来の美味しさがより際立つのが感じられた。

以来、すっかりファンになり、ステーキにかけたり、白むすびを作ったりして、それぞれの食材の旨みが引き出されるのを楽しんでいる。

また話を聞いてみたい。

これが、この度黒江さんが「塩小屋」と呼ぶ仕事場兼自宅にお邪魔させていただくことになったきっかけだ。

手作りの塩小屋で塩つくりの流れを教えてください

挨拶もそこそこに黒江さんはたくさんの写真が入ったアルバムを見せてくれた

「この建物は、ぜんぶ手作りなんです。親しくさせてもらっている左官屋さんと僕でイチから作ったんです。」

アルバムには、何もないところから骨組みをして、塩小屋と居住スペースを作り上げていく作業の写真が、工事の後にいく検査写真のように、細かく撮られていた。

まるで、テレビ番組の企画のようだ。

アルバムのページをめくり、塩小屋完成まで見届けた後、いよいよ隣室にある実際の塩小屋を案内してもらった。塩を生成する現場を覗くのは、はじめてだ。

「この状態は、作業が終わった後です。僕がつくる塩の工程では、一番塩、二番塩、三番塩と三段階あるのですが、残った「にがり」がこれです。これ、すごい辛いんですよ、にがり成分が強いので。これを濾過して、竹かごに入れて、商品となる塩をつくる感じですね。」

塩小屋の外側から薪を入れる。塩釜を支えるレンガ作りの土台も、すべて手作りだ。



「外から薪を入れて、3日、4日炊きます。」

すごく基本的なことですが、海水はどのように持ってくるんですか？

「いま来られた道の途中に、トラックがあったでしょう。あれ、僕のトラックなんですけど、1,000リッター詰めるんです。タンクに入れて持ってきて、それを小分けにしています。」

「こちらが薪を入れるところです。煙の引き方が難しいんですよ。間口をどのようにしていくかというのが難しい。」

「こうやって薪を入れれば、よく燃えるんですけど、燃えすぎるときは、レンガを入れます。風の入り方も考慮して、レンガの向きも変えたりして、火の加減をするんですが、これが難しい。もうこれは経験ですね。」

できあがりのサインは琥珀色

「1～2時間で薪を足していくのですが、燃焼を早くしたいときは、薪をばんばん入れて燃やしていきます。仕上げのとき、もともと1,000リッターあった海水が100リッター位まで濃縮されてきたら、ちょっと色が変わってくるんですよ。さっきの琥珀色になってきます。琥珀色になったら、そろそろ塩ができあがるという合図です。こうなったら、火を絞って、弱く炊きます。」

レンガの向きを変えて、風が入らないようにして火を弱くするんですね。

「あとは、たぎり方ですね。普通はポコポコグラグラと炊くんですけど、自分の場合はけっこう火を弱くして炊くので、ポコッポコッポコッと炊きます。グラグラとは炊きません。」

「沸騰しているかしていないかの狭間で炊くので時間がかかる。薪を入れて火力を上げれば早く炊くことも可能なのですが、自分に塩つくりを教えてくれた方、甑島の方なのですが、その方は時間をかけてつくられるので、自分もそのとおりに、師匠に教えてもらったやり方でやっています。」

レンガをどのように置くかが、風の入り具合を左右し、その結果、火加減に影響するということは、レンガの置き方は、車のギアチェンジみたいなものですね。

「そうですね。トップで走ったり、ローで走ったり・・・」

塩は、生きもの

さらに、塩釜に浮かんでいる塩について説明してもらった。

「炊いていくうちに、表面の色が変わってきます。塩のできあがりも変わってきます。塩っていう



のは、鍋の表面にできるのではなく、鍋底から沸いてくるものなんです。」

表面ではないんですね？

「表面ではないです。表面というのは石灰質が浮かんでいるものなので、この石灰質をどれだけ取るかで塩の味が変わってきます。これらは不純物ということになるんですが、この不純物をピンセットで取って、商品に近付けていきます。」

私が、ピンセットで取っていくのか、という顔つきになったのが伝わったのか「けっこう地味な作業なんですよ」と笑う。

「1,000リッターの海水の中で、一般的に塩分が3%なので計算では30キロ取れるんですけど、その中で自分で商品にしたいものは限られてきますね」

「塩は生きもの。透明なものから生れて塩になって、塩を皿に置いておけば、水気が出てきますよね。これは、塩が空気中の水分を吸って水に戻ることで、だから、僕の価値観では、塩は生きものです。」

関西かごしまファンデーで出品したオール始良の「塩おかき」

先日、大阪市の京セラドームで開催された「関西かごしまファンデー」で販売されていた新商品「塩おかき」のことを尋ねてみた。

「始良の塩、蒲生久末の餅米、菜種油を使った、本当に無添加、完全な手作り、「完全あいら」みたいな商品のお菓子です。」商品の包装に「すべて鹿児島・始良にこだわり生まれた自慢の『作品』です」と謳っているとおろ、自信作だという。

先日のファンデーでは、どうやってお客さんに立ち止まってもらうか、始良市を知ってもらうか、始良の塩を知ってもらうかを念頭に販売していたという。それは、創業一年目の目標でもあった。

「今年、二年目は、鹿児島の枠を超えてイベントにも参加しつつ、塩を用いた加工品をつくっていきたいと思います。つくる中でも、できるかぎり「始良市」にこだわり、それで賄えないものは、「鹿児島県」にこだわってやっていきたいです。」

その一環として、黒江さんは、始良市特産品協会とは別に、鹿児島県特産品協会にも加入した。

「今回、蒲生久末の餅米を使わせていただいて商品をつくったので、今後は、奄美の黒糖をもとに塩黒糖にもチャレンジしてみたい」と夢は広がる。



サーフィン、そして、母のルーツである奄美の塩づくり

新商品開発のアイデアが次々と浮かぶ黒江さんだが、もともと塩づくりの世界に入るきっかけは何だったのだろうか。

「もともとマリンスポーツをやっていました。サーフィンとかシーカヤックとか。昔は今より痩せてたんですよ（笑）特にサーフィンは真剣にやっています、若いときは、種子島、奄美大島、沖縄、千葉など、各地でサーフィン修行しました。」

「生まれが始良なので、錦江湾の内海しか見ずに育ったんです。だから、外海の波には圧倒されましたね。サーフィンをする中で、自然の凄さを肌で感じていました。」

サーフィン修行にひと区切りつけた後は、始良市でサラリーマンとして仕事をがんばっていた。そんなとき、奄美出身の母、祖母の影響で塩づくりに関心をもった。

「僕には始良の血と奄美の血が流れています。奄美大島で生まれ育った祖母は、奄美で塩づくりをしていました。海水を汲んできて、大きな鍋に入れて、流木を入れて、子どもたちが薪当番をする・・・、とても原始的なやり方です。

子どものころの母は、薪当番をしているときに、つい遊んだり、悪さをしたりしてしまう。そんなときは、妖怪が出てきてしまうよ、と注意されたようです。」

ケンムンが山から降りてくる

「奄美には、ケンムンという空想上の妖怪がいます。火の当番をしているときに、子どもの集中力が途切れないよう、言うことをきかないと、ケンムンが山から下りてくるよ、ケンムンが火にあたりにくるよ」といって、子どもを諭したという。

「僕も子どもの頃、火遊びしなさんな、ケンムンが降りてくるよと言われていました。」

サーフィンで海を身近に感じていたこと、母のルーツである奄美の塩づくりのこと、これらが影響して、塩づくりをはじめた。母はすでに高齢だったが、一緒にできればいいと考えていたという。

ただ、はじめたものの、自己流なのでどうしてもうまくいかない。行き詰っているときに巡り合ったのが、甑島で塩をつくっている方だったという。前述した黒江さんの「師匠」だ。

「思い切って甑島に渡って修行をしました。本当にいろんなことを教えてもらいましたね。さっき見てもらった鍋の表面に浮かぶ不純物、あれも僕、知らなかったんです。また、塩を乾かすのも、円柱の筒じゃ乾きにくいんですよ。円錐じゃないと乾かない。」

スタディカンパニー押という名前に込められた思い

こうして創業をした黒江さんだが、「スタディカンパニー押」という社名の由来は何だろうか。

「母の旧姓が押（おさえ）でした。奄美出身の母の苗字も残したいというのがあり、僕の名前は「学」、英語でスタディーですね。それで、スタディカンパニー押とさせてもらいました。」

「僕の塩は毎日使ってくださいというわけではないんです。鹿児島を離れて頑張っている方、先日の関西かごしまファンデーに来られた方、ふるさとを想う方、たまに帰ってこられる方、こういった方々にとって思い出の場所である鹿児島です。錦江湾で取れた塩なんだよ、といって会話をしてほしい、会話の材料にしてほしい、そういう塩なんです。

肉に合うとか野菜に合うとか、もちろんそういったことも大事ですが、僕の思いは、この塩をつかって家族で団らんをしてほしいということです。

昨年、母が他界しました。ちょうど創業直前、塩ができる、できないという大変な時期でした。母



は闘病生活を送り、僕は創業の準備と並行して介護をしていた。

母に、この塩を食べてもらいたかったというのが、僕の思いです。

もっとも母と話したかった、話しておけばよかった、という気持ちから、この塩のコンセプト「大切な人と大切な時間に使う塩」ができています。」

「100年後の鹿児島」をイメージする

大切な人と大切な時間に使う塩、というキャッチコピーのほか、「100年後の鹿児島」や「海うまれ、山そだち」など、黒江さんのフレーズからは、いろんなことを長いスパンで考えられているように見えます。

「伝えていきたいんですよね。もともと始良に塩田があったことや、奄美のことも。

「先ほど、自然の循環の話をしました。100年後の鹿児島って聞いたときに、100年後の鹿児島がきれいであってほしい。今以上に、きれいで、もっと魚がいて、塩がつかれるくらいきれいな海であってほしい、という願いです。」

黒江さんは、夏休み等を利用して、子ども向けの塩づくり体験講座や出前授業を行い、塩をつくる体験を通して、自然を大切にすることの重要性を学んでほしいと思っている。

塩プラスアルファの夢は広がる

始良市特産品協会会員として、多くの先輩に協力してもらっている。

「始良市特産品のプリンのひとつとして「塩プリン」を販売してもらっています。塩というのは、他の食品と組むことで可能性が広がる、相乗効果が高まるものなので、一緒にがんばっていきたいと思います。」

「食材を引き立てるための縁の下の力持ちになりたいです。先ほどの塩おかきもそうです。蒲生久末の餅米を使ったおかきに自分の塩を使っていただいて、塩おかきができました。この餅の美味しさ、菜種油の風味を最大限に活かしつつ、ほのかに感じる塩味を表現しました。」

「塩飴や塩ドレッシングにも取り組んでいきたいですね。農産加工事業の先輩方もいらっしゃるので、味噌も使わせていただければと思います。そうなったら、食材が全部始良、オール始良ですね」と目が輝いた。

特産品とは何か



黒江さんにとって、特産品とは何でしょうか。

「僕にとっては、これですね」と始良市のマップ（始良探訪帳）を広げる。

「始良市全体が特産品だと思う。要は、どこに行けば何がある、というのがたくさん示されている中で、次はここに行ってみようとか、それも含めて特産品だと思います。」

それぞれの点に行くことだけでなく、そこに行く経過、プロセスが大事だということでしょうか？

「そうですね、単体で見ればそれぞれが特産品ですけど体感してもらってね、このマップ、僕は宝の地図だと思っているんです。これを見て、実際にいろんなところに行く時間、空間が特産品だと思います。海を見ながら錦江湾で取れた塩でおにぎりを食べるとかね。」

今日お話しして「温故知新」という言葉が頭に浮かびました。過去を思い、未来へつなごうとする黒江さんですが、子供のころから情熱的な少年だったんですか？

「子どものころは、学という名前が嫌いでした。勉強がイヤだったから、先生からも、学ぶなのに学ばないなと冗談を言われましたね。でも、社会人になって、年を重ねることによって、真摯に向

き合うことの大切さを気づかされました。」

今、ケンムンは黒江さんに対して何を思っているのでしょうか？

「ケンムンがいる以上は、僕も真剣にやらないとさらわれてしまいますからね（笑）。火遊びをすると山につれていかれてしまう。ケンムンがいるからこそ塩づくりがあり、奄美や始良からの文化を伝えていきたいという思いにさせてくれます。ケンムンは、僕にとって守り神みたいなものですね。

母も亡くなりました。これからもっと真剣に取り組み、もっともっとチャレンジしていきたいと思っています。」

お問い合わせ

〒899-5405

鹿児島県始良市住吉526

スタディカンパニー押

代表 黒江 学

電話 090-1878-0488

