

白樺派のカレー

ニュースレター



2014年10月 第3号 <http://shirakabaha.web.fc2.com>

白樺派のカレーにまつわるエピソードやイベントを紹介するニュースレターをお届けします。

白樺派のカレー普及会

白樺派のカレー普及会は柳兼子さんのカレーに魅せられて集まった有志の団体です。我孫子および手賀沼周辺の歴史と文化に基づく「白樺派のカレー」の普及活動をしています。

白樺派のカレーの生産者を訪ねて

畑の中の食品工場 株式会社磯山商事（茨城県銚田市）

白樺派のカレー普及会は、白樺派のカレーのレトルトの製品化に当たり、おいしさはもちろんのこと、食の安全にも配慮しました。食品業界のつながりから、信頼できる業者としてたどり着いた2業者のうちの一社が磯山商事です。当時、千葉県我孫子市の白樺派のカレーを県外の業者に製造してもらうことに議論がありました。しかし、磯山商事は製造技術と安全技術のレベルが高く、白樺派のカレーの意義をよく理解していただけましたので、あえて県外の業者である磯山商事をお願いした経緯があります。

今回は、磯山商事を訪問し、実際にレトルトカレー製造の現場取材いたしました。

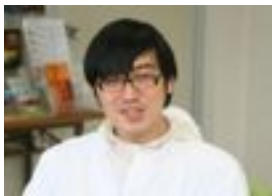
畑の中の食品工場

磯山商事の食品工場は、広大な畑が続く銚田市の田園地帯にあります。なぜ畑の中に工場を作ったのか、その辺の事情から、岡直輝さん（統括部長）



食品工場正門

にお話を伺いました。「磯山商事は、農産物の一次加工（カット野菜）、きんぴらごぼうなどの総菜、レトルトカレーなどを製造しています。地元の野菜の利用拡大を目的に設立した会社なので、野菜生産地に工場を造りました。関連会社の農事組合法人銚田農産や地元の契約農家が作った野菜を仕入れていきます。市場では売れないかたちの悪い野菜でも、味は全く変わらず、加工用に適しています。」



作業衣姿の岡さん

食品工場の設立は作った野菜を大切にするための良いアイデアです。野菜の生産から、一次加工（カット）、そして総菜製造まで、一貫した工程を有する会社はとても少ないのです。岡さんは、「総菜には化学調味料を使いません。」と胸を張ります。化学調味料を使わない分手間とコストがかかります。化学調味料を使えば、簡単にそして安く作ることができます。

手作り感のあるレトルトカレー製造工程

磯山商事では、年間20万食のレトルトカレーを製造しています。その中の一つが白樺派のカレー（ポーク、ビーフ）です。2008年から白樺派のカレーレトルトのポークを、そして、2010年からビーフの製造を担当していただいています。



レトルトカレーの製造風景

「磯山商事では1回に2,000食のレトルトカレーを製造します。大手食品会社に比べると一回あたりの製造個数は決して多くはありませんが、少量生産は温度のムラを抑えることができ、レトルト臭がカレーに移りにくいといったメリットがあります。」

食品工場見学時は、白樺派のカレーとは別のカレーを作っていました。肉を量る、肉をレトルトの袋に投入する、カレーを入れる、検査するなど5人掛かりで作ります。岡さんは「他社より手間を掛けているが、



岡さんの説明を熱心に聞く取材者

白樺派のカレー普及会

事務局代行：ケイ・ネットワーク 電話：04-7163-8672 お問合せ時間：午前9時30分～午後6時