

ただみの今を支える人たち

ヤマサ商店 代表 佐藤 弘 さん



私が2代目として継ぎましたが、ナメコは年中採れるわけではありません。冬は仕事にならないので、缶詰めだけではダメだと思い、菓子や総菜、ビン詰めなど、たくさんの製造許可を取りました。それから、手打ちそば屋も始めました。現在は6名の従業員さんが頑張ってくれています。特に、3代目の翔太がいるので、代が続いていくのは嬉しいですね」

— どんな思いで商品を作っていますか？

「できるだけ添加物を入れない食品を作りたいと考えています。そして『自分が食べたい、旨いもの』を作りたいですね。

うちはすべて手作りで、自社の工場でイチから作っています。いま作って売っている商品は20アイテム以上あります。いろいろな商品を自分たちの手で作っていることが、こだわりですね」

— 新しい商品はどのように作っていますか？

「新商品は、私と翔太で話し合っただけで決めます。試行錯誤を重ねて『これは自信があるぞ！』と満を持して販売してみたら、案外売れないこともあります。でも、思わぬ商品

— お店の始まりについて教えてください。

「昭和39年に父・実がヤマサ（人にサ）缶詰工場を始めました。地域の缶詰屋さんとして、山で採ってきたナメコなどを加工・販売していました。

がお客様から評価されることもあって、面白いのです。

全部手造りなので、まずはどのようにして作るか。それから、どのようにして売るか。そして、お客様がどういう反応をするか。こうして考えるのが、この仕事の一番の楽しみですね」

— おすすめの商品について教えてください。

「ロングセラーのゆべしは、くるみやじゅうねんなど、お好きな味を選べます。ひとくちゆべしも作っています、個包装なので食べやすく持ち歩きやすいのがポイントです。

ブナセンターとの共同開発でブナ林の恵み餡と恵み茶も作りました。樹木の葉をブレンドして、やさしい味に仕上げられています。

それから最近発売した山菜バター。只見で採れた山うごとふきのとうを練り込んでいます。3代目が思考に思考を重ねて作り上げたので、ぜひ多くの人に召し上がってほしいです」



○ヤマサ商店

住所：只見町叶津字入中島1600-10
TEL：0241-82-3401
手造りの商品は町内外のお店、インターネット通販でお買い求めください！

5月下旬～6月 イベント情報

5月23日(土) 「民話茶屋」

只見町昔ばなしの会による昔ばなし語りと、茶道石州流喜楽会による抹茶の提供があります。

【時間】午前10時30分
【場所】ただみ・モノとくらしのミュージアム いろいろの間

【問合せ先】ただみ・モノとくらしのミュージアム (Tel 0241-86-2175)

6月7日(日) 蒲生岳山開き

只見4名山の1つ蒲生岳の山開きです。標高はそれほど高くないものの、急坂や岩場があり、中級～上級者も楽しめます。

【時間】午前6時30分
【場所】蒲生集会施設「雪の里」 駐車場
【問合せ先】只見町インフォメーションセンター (Tel 0241-82-5250)

6月14日(日) 会津朝日岳山開き

標高1624メートルの山頂から望む景色が絶景。山開き前後は山頂付近に雪渓があり、アイゼンやピッケルなどが必要です。雪が消えると険しい岩場が露出します。上級者向け。

【時間】午前6時
【場所】赤倉沢登山口
【問合せ先】只見町インフォメーションセンター (Tel 0241-82-5250)

6月28日(日) 浅草岳山開き

標高1585メートル。福島県と新潟県の県境に立つ山。様々な植生の観察を楽しみながら登ることができます。ロングコースで、足場が悪く滑りやすい箇所もあるため、上級者向けです。

【時間】午前6時
【場所】只見沢登山口
【問合せ先】只見町インフォメーションセンター (Tel 0241-82-5250)



※編集時点における開催予定になります。詳細は各問合せ先に確認ください。