

山からの天然水がおいしさの秘訣。 時間をかけてじっくり育てる川魚たち

生産者インタビュー

サラリーマンになりたくて上京したけれど、父の作る料理に感動し「東京でも川魚を食べられるようにしたい」と家業を継ぐことを決意。石川県白山市で淡水魚の養殖、加工販売をしている坪田さんにお話を伺いました。



石川県白山市 | 株式会社白山堂 代表取締役
坪田直樹（つばたなおき）さん
取り扱い商品：淡水魚（イワナ、ヤマメ、ニジマスなど）

“ 2トンくらい処分することになるかもしれない ”



私たちは近隣の宿泊業者さんなどに卸しているのですが、新型コロナウイルスの影響で注文がいきなりなくなってしまいました。年間で4トンほど川魚を養殖していますが、このままだと2トンくらい処分せざるを得ないといった状況です。その間も魚はどんどん大きくなってしまいうので、どう卸していくか、どのように保存するかなど頭を悩ませました。ですが、ありがたいことに巣ごもり需要で昨年からはじめた通販の方はたくさん注文をいただけて。なんとか魚を無駄にせずに済みました。現在はホテルや飲食店からの注文も徐々に戻ってきましたが、コロナ前に比べるとまだまだ少ないですね。通販の方はおかげさまで順調なため注力していこうと思っています。

“ よりおいしく食べてもらうために ”



養殖場は石川県の霊峰白山の麓にあり、いけすには山から天然水を引いています。ここは年間を通して水温が低く、水温が高いところでは住めない淡水魚にとって最適な環境です。

うちではこの自然に限りなく近い環境を最大限に活かし、餌をいっぱい与えて急に大きくするのではなく、時間をかけてじっくり育てることを基本方針として魚を育てています。1年で出荷してしまうことも多い川魚ですが、ここではなるべく、1回冬を越えたものを出荷しています。そうすると身が大きくて引き締まったおいしい魚になるんですよ。以前お客さまには、「白山堂さんのイワナはまるでプロレスラーのようですね」と言われたことがありました（笑）。

また、魚の加工にも、力を入れています。例えば、魚の尻尾や頭、骨などは捨ててしまうと思うんですけど、実はそれらの部分からはとても良い出汁が出るんです。うまく加工すれば、おいしく食べられて、廃棄するところも減らせます。時間をかけて大事に育てた魚だからこそ、余すことなく味わえるようにしたいですね。さらに、両親は、元々養殖だけでなく飲食店もやっていたので、魚のおいしい食べ方をよく知っていて。その知識と経験を生かして加工品を作ったり、WEBサイトでレシピを紹介したりしています。



“ 坪田さんのおすすめの食べ方 ”

イワナは塩焼きにして食べるのが一番シンプルでおいしいですね。骨まで食べる方もいらっしゃるんですよ！あとは柿の種を砕いて衣の代わりにつけて揚げた『お柿き揚げ（おかきあげ）』もおすすめ。イワナと柿の種の醤油味が合わさって、とても香ばしくなるんです。特に揚げたてがおいしいので、一度お試しください。



“ 東京でも食べられたらいいのになって ”



幼い頃は、実は父がこの仕事をしているのがあまり好きではありませんでした。土日は手伝いもあって友達と遊んだりもできなくて。だから、早く家を出て土日休みのサラリーマンになってやるんだと思っていましたね（笑）。金沢の高校、県外の大学へ進学し、卒業後はカナダへ留学、そのまま現地で就職をしました。帰国後は東京の広告代理店やWEB制作会社を経て独立をしたのですが、多忙からか自分を見失って鬱のようになってしまい…。それで一度、実家に帰省したときに、父が出してくれた昆布締めが本当においしくて感動したんですよ。その後、東京へ戻ったときにも昆布締めを送ってくれて。「これを東京でも気軽に食べられたらいいのにな」と思っただけです。自分が今まで培ってきた経験と両親の経験・技術を掛け合わせればおもしろいことができるんじゃないかなって。

実家に戻り、父と一緒に仕事がしたいと話したのですが、最初は断られてしまいました。父も体力的に厳しくなってきて辞めようとしていたときでしたし、大変な養殖業を息子に継がせたくない、それに通販などできる訳がないと。しかし、客観的に見て父の作る料理はとてもおいしくて、川魚を通販で購入できるのは新しく需要もあると思ったので、時間をかけて話し合いをしていきました。実際に始めてみると、父からアイデアがどんどん出てきて（笑）。先日、「やってみて良かった」と言われたのがとてもうれしかったです。



“ みなさまへメッセージ ”

川魚は、昔から日本各地で食べられており、お刺身や塩焼きだけでなく、いろいろな楽しみ方があります。海の魚と比べると淡泊でもの足りないという方もいらっしゃると思うんですけど、香ばしさが出るうえに、身がさっぱりしているので食べ飽きないんです。通販でも川魚を購入できますので、この機会にぜひ食べて応援してもらえたらうれしいです。



生産者情報

商品名：淡水魚（イワナ、ヤマメ、ニジマスなど）
生産地：石川県白山市
生産者：株式会社白山堂 代表取締役 坪田直樹（つばたなおき）さん