編集長の

わくわくインタビュー

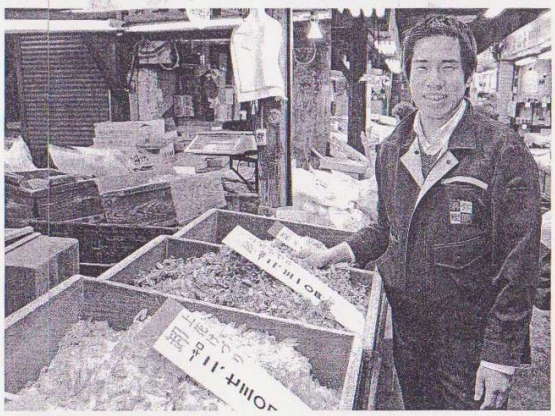
頭に鉢巻き、たすき掛けのはかま姿で、高校生や主婦を相手に年間六十数回の料理講習会をこなし、インターネットでもかつお節やだしの魅力を発信している「勝男武士（かつおぶし）」こと木村忠司さん。自ら取り締まる「浜弥鰹節（株）」（大阪市生野区鶴橋）は、現在放映中のNHK連続テレビ小説「てっぱん」に登場するかつお節会社「浜勝」のモデルにもなりました。「日本の食文化を守りたい」と熱っぽく語る木村さんに話を聞きました。

（聞き手は佐藤圭子編集長）

日本の食文化守りたくて

NHKテレビ小説「てっぱん」モデル

「浜弥鰹節（株）」取締役 木村忠司さん



―「てっぱん」、毎日見ています。時々、はかま姿で登場する浜野社長（田根和さん）を見て、モデルが木村さんということがすぐ分かりますね。撮影にも立ち会われているとか。

木村　ええ。最初、取材に来られた時に、コスチュームを着て講習会をやっている話などをすると、面白いということになって、赤井英和さんが演じておられるかつお節職人は、うちの役員の職人がモデルです。撮影が始まってからも、かつお節屋さんが登場する時は、リハーサルや本番も立ち会わせてもらって、ここはこれでいいかとか聞かれて、アドバイスさせてもらっています。

かつお節の工場なんて、いままで特集されたこともなかったのでこんなふうに、ドラマのストーリーの中で存在感を発揮しているのは本当にありがたいですね。

多忙な母の姿助けなければ

―会社はおじいさまの代からだそうですね。

木村　母方の祖父です。本家は京都の亀岡で、しょう屋をやっていたんですが、三男だった祖父は丁稚でっち奉公に出されて、行った先がかつお節屋だったそうです。戦後、そんな姿を毎日見て争に出兵し、肩に銃弾がいたので、「母を助けなければいう思いはずっとありました。

昔は和歌山のほうから職人さんがモデルの職を持って来て、市場で卸して、こでいろんな物を買って帰って商売しておられました。当時、かつお節は、腐らないしおいしいし、必ず要る物としてどんどん売れ、朝から行列ができていたそうです。

私が小学校3年くらいで祖父はてなりましたが、年末なんかすごい客さんで、かつお節屋ってすごいなあと思っていました。

―最初からお店を継ごうと思っておられたんですか？

木村　祖父が亡くなった後、母が継いだんですが、自宅が茨木市なので、始発に乗っても鶴橋に着くのは6時。それで商売は遅いので、最終電車にて、朝3時か4時に店を開けて、仕事が終わったら家に帰って炊事、洗濯。そんな姿を毎日見ていたので、「母を助けなければいう思いはずっとありました。

自分をブランディングして

大学卒業後、不動産屋で5年勤めた後、会社に入りました。10年前ても業者さんもかつお節の使用量が減って、だしといえば粉末や液体が主流になっていってました。新規の顧客がっぽうさんからさえ、「お客さんにかつおの味を分かってもらえないから、かつお節を使えない」と言われたり、皆段勝負になったり。仕事をやりだしたものの、これで一生やっていけるのかと正直思いました。

だけど、せっかくこうしてかつお節に携わっているんやから、これを広めていかなあかんと思いはじめたんです。それで商品のブランド化や差別化から、自分をブランディングしようと思い、コラムを書いたり、講演をしはじめると、注目されるようになって、そして食育インストラクターなどの資格を取って、食について勉強すればするほど、情報発信をしていかないと途絶えてしまうと思いはじめたんです。

食べるという原点まで戻る

いまの日本人って、いかに便利でおいしいかというほうばっかりにシフトしてしまっています。食にかかわる時間をどんどん狭めて、食卓も、食事を作ったり手伝いする時間もなくなっている。食べることだけを考えたら買ってきたら済む話で、そして食育インストラクターなどの資格を取って、食について勉強すればするほど、情報発信をしていかないと途絶えてしまうと思いはじめたんです。

食べるという原点まで戻る

いまの日本人って、いかに便利でおいしいかというほうばっかりにシフトしてしまっています。食にかかわる時間をどんどん狭めて、食卓も、食事を作ったり手伝いする時間もなくなっている。食べることだけを考えたら買ってきたら済む話で、

―生まれた時から、化学調味料が本当の味だと思っている子も少なくないでしょうね。

木村　それだけだったらいいんですけど、最近、高校で発酵させていただいた時に、家庭科の先生が「おっしゃってたんですが、最近の高校生はお米を食べるとだけを考えた「何を食べてるんですか」と聞くと、パンやおかず、ほかはダイエットのために食べないと。しかもそれが一部ではないと言われるんですね。

実際、私も、お昼時間に廊下に座ってわらびもちを食べてる女子生徒がいたので、「デザートなん？」って聞くと、「お昼にスイーツ」って。

高校での講習会は、一番最初はだしを取るところから入っていってたんですが、「食べる」というところまで踏み込めないと感覚的にちゃんとあって、反応するのだろうなあと。

―そんな中で天然だしの良さとか、かつお節の魅力を伝えるのは大変じゃないですか？

かつお節講習使命感持って

木村　それがね。家庭科の授業で最後にうどんを作るんですが、だしを取って、うどんを放り込むだけのすうどんを食べてもらうんです。その時、おいしいと言って食べる子どもたちの笑顔を見ると、ああ、まだ間に合う、大丈夫やと。ずっとだしでやってきた文化が日本人のDNAの中にちゃんとあって、反応するのだろうなあと。

僕にとっては、子どもの頃からかつお節が当たり前なので、同い年ぐらいの方からだしの取り方分かりませんと言われると、えーっと思うんですが、実はそれが一般なんですね。だからだしの取り方から講義する。

最初は出掛ける時間がない方のために、5、6人集めてもらい、そこの家まで行ってお話させてもらったのが講習会の始まりでした。すると口コミで広がって、こっち来て、あっち行ってとなって、まさに超重の根運動（笑い）。会社にはぜんなことをしている余裕はまったくないんですが、もう使命感でやっています。

―これからの抱負は？

木村　だしというより、削り節が粉末や液体ということになりがちですが、いまの人々の生活状態にも合わせて、だしバックなども大いに生かしながら、日本の食文化を伝えていけたらと思っています。海外にもぜひ持っていきたいですね。一般の家庭食でも、だしの良さを分かってもらえるように、あらゆる機会を生かして出掛けていきたいですね。

きむら・ただし　1976年生まれ。茨木市在住。不動産営業を経て、祖父の代から続いているかつお節屋「浜弥鰹節（株）」に入社。製造から営業まですべての業務を経験する。09年、日本食育インストラクターの資格を取得。体験型で誰にでも分かりやすい講習会等を開催。

「浜弥鰹節会社」のホームページアドレス＝http://www.hamaya.biz