

『丹後ばらずし』の道具と具材商品で郷土の伝統と魅力を発信する

メガネショップ ウメダ

代表 梅田 肇さん



代表 梅田 肇さん

ユニークな視点で丹後の食材を商品化

京丹後市にある自社店舗でのメガネ・補聴器販売と、地域を視力測定車で巡回して商品販売やアフターサービスを行っているメガネショップウメダ。平成23（2011）年2月に『烏賊かけひしを』、同年6月に『ブラック鰯醤油』を発売して以来、『うめや本舗』の名称で食品の商品開発・販売も手がけています。代表の梅田肇さんは、「最初は趣味の延長でした。私は魚釣りが好きで、釣ったイカの刺身や青物魚をおいしい醤油で食べたいと思い、地元・京丹後市の醤油醸造所に委託して作ったのです」と、食品事業を手がけた経緯を語ります。

現在は、ミルク工房と開発した『わさびで食べる醤油アイス』、古代米発祥の地とされる京丹後市弥栄町芋野の「芋野郷赤米保存会」が再現した黒米や赤米に丹後の食材を加えたお米のふりかけ『ふるってたんご』ほか、地元・京丹後の名産を使った幅広い商品を手がけています。これらアイデア商品の一方で、地元・京丹後地域の伝統を伝えるために開発したのが、平成24（2012）年に発売した『丹後ばらずし』の調理キットと食材セットです。

丹後の伝統料理を継承するために



ばらずしはハレの日にいただく京丹後の伝統料理です

『丹後ばらずし』は、昔からお祭りや誕生日、正月やお盆等の際に各家庭で作られていた丹後地方の郷土料理。『まつぶた』という大きな木箱で作り、ヘラで切り分けて食べるのが丹後のスタイルです。特別な日のごちそうとして家族や親族、地域の人々をつなぐコミュニケーションの象徴でしたが、作る手間がかかることなどから、若い世帯ではばらずしを作る風習が薄れていました。

「私にとっては、子どもの頃から好物です。具材の盛り付けやヘラなどで取り分ける様子は見ていて楽しかった。また、昔はばらずしの調理のほか、餅を入れる箱やお盆として使われていた『まつぶた』も使う機会がなく、寂しく思っていました」と梅田さん。当時、趣味の延長

観光資源の活用

で『まつぶた』を作っていた梅田さんは、京都府丹後広域振興局の主導で丹後の食の魅力を発信し、観光客誘致を図るプロジェクト『京都★丹後・食の王国』や関連する『ばらずしで丹後をつなぐ会』が地元で発足したことを知り、自社で商品を開発することを決意しました。



『ばらずし』体験キットは、セットのほか個別でも販売

作ってもらうために道具と具材を商品化



具材セットは、簡単にばらずしをつくることができます

梅田さんは、地元地域の木工所に話をもちかけ、『2人前、4人前、6人前の『まつぶた』と底蓋、ヘラ、盛皿、平台など全13点のばらずし作りの道具を製作。フルセットの『業務用ばらずし作り体験キット』、木工材料を手作りした高級品各道具をバラ売りで販売する『家庭用ばらずし作りキット』、道具に名前や家紋などの焼き印も施すオーダーメイド品として『嫁入り道具用ばらずしキット』を販売しました。「地域のお母さん方に聞くと、昔の『まつぶた』は大きくて、人前に出しにくいという声があったので、このキットでは見た目にも丹後の伝統を感じていただけるように小さく美しい形状にしました」と梅田さんは製作の工夫を語ります。

同時に、「ばらずしを広めるためには道具だけでなく、簡単に調理ができるものが必要だと思いました」とサバのおぼろ、味付しいたけ、紅しょうが、合わせ酢をセットにした具材商品を開発しました。「調理の手間がかかるサバのおぼろと味付しいたけをセットにして、簡単に

作ることができるように工夫しました。ご飯と錦糸玉子やかまぼこなどお好みの具を加えるだけで、家庭ごとの味を作ることができます」と商品の特徴を語る梅田さん。調理のレシピ制作も行い、発売後は体験キットとともにチラシやホームページ制作、ばらずし作り体験のイベント開催など、販売促進に力を入れてきました。現在、業務用体験キットは地域のホテルや旅館、家庭用体験キットは丹後から他の地方へ嫁いだ方々に販売しており、具材セットは観光客のほか地元の人も購入されています。

多くの人に知っていただく努力を続ける

その後も、梅田さんは自社で3合のお米をプラスした具材セットや鉄道会社や地域のイベントに合わせたお弁当など、様々なばらずしの商品を開発。平成25（2013）年に『うめや本舗』のアンテナショップを開店するな



地元スーパーの敷地内に売店舗をオープンしています

ど販売努力を続けています。平成25年には、『丹後ばらずしセット』が観光庁の『世界にも通用する究極のお土産100品』にノミネートされるなど認知度を高めています。「伝統の風化とともに、少し前までは地元の人々の間でも『ばらずし』という言葉が日々の中で薄れてきましたが、最近は随分と聞かれるようになりました。多少なりとも、当社の商品でそのお手伝いできているのかなと思います」と梅田さんは手応えを語ります。

「地元で商品をつくり、観光客の方々に来てもらうことが理想です。そのために、さまざまな方面へ働きかけをしているところです。単に、ばらずしを食べてもらうだけではなくて、つくる楽しさとともに丹後の食材、伝統も伝えていきたいと思っています」

事業概要

メガネショップ ウメダ

<http://www.megane-shop.net/>

<http://umeyahonpo.com/>

代表：代表 梅田 肇

業種：メガネ・補聴器の販売および食材等の企画販売

創業：平成7年12月

住所：〒627-0111 京丹後市弥栄町溝谷3684

TEL：0772-65-2985 FAX：0772-65-2879