

Sustainable Kyushu

# さすてなぶる九州

新三郎商店 株式会社

代表取締役

平川 秀一 氏

Shuichi Hirakawa

取引店／福岡銀行糸島支店



平川秀一社長

美しい海で、  
昔ながらの塩づくり。

温暖化で変わりゆく海を守るため、  
持続可能な塩づくりと  
海の環境保護に挑む。

福岡県の糸島半島海岸で、濃縮した海水を釜で炊き上げる昔ながらの製法で作られた「またいちの塩」。製塩所「工房とったん」のほか、塩そばが味わえる「おしのちいたま」、販売所「新三郎商店」、食事処「ゴハンヤイタル」、喫茶室「sumi cafe」には連日多くの観光客が訪れています。

それら大人気のスポットを運営する新三郎商店株式会社の平川秀一社長は、塩の製造・消費過程でCO<sub>2</sub>を排出しないさまざまな取り組み、さらには塩を生んでくれる海の環境保護のためのビーチクリーン活動に積極的に取り組まれています。これまでの新三郎商店の歩んでこられた経緯と合わせて、お話を伺いました。

料理の原点である塩に注目  
糸島の海で始めた本物の塩づくり

糸島半島の一角、製塩所「工房とったん」を構えたのが2000年5月、私が25歳の時でした。塩との出会いは、建築学を習得するためにカナダに渡った時、現地の日本料理店で働いたことがきっかけでした。和食において、塩は唯一無二の存在です。和食では特に、微妙な塩加減が味を決定づけるため、店主に厳しく指導されました。次第に、和食の奥深さに魅せられ、カナダを離れた後、スウェーデンやイギリスでも日本料理店で働きながら旅しました。

海外で塩というところ一般的には岩塩を指します。岩塩は長い年月をかけて海水が結晶化したもので、産地は世界中に広がっています。一方、自然海塩は、海水から手間暇をかけて作られるので、欧米では非常に貴重な調味料として認知されています。



製塩所「工房とったん」

日本では過去、塩は国が管理する専売制となっていました。しかし、1997年に専売制が廃止され、塩の製造や販売が自由になりました。私が海外から日本に戻ったのがちょうどその頃で、自ら製造した塩で料理を作りたいという想いが募っていました。実家のある福岡に戻り、和食店で働きつつ、海塩の製造に適したところはないかと、九州北部の海岸などを見て回っていました。

その時に出会ったのが糸島半島西側の入り江となった海岸です。福岡県の海岸はほぼ北に面していますが、ここは南に海と面しており、周囲に建物もなく日当たりも良好。玄界灘の内海と外海がぶつかり合い、山と海の豊富なミネラルが混ざり合う場所で、何よりもこの海のきれいに惚れ込みました。父と二人三脚で、竹で塩田を組み、汲み上げた海水を上から竹に伝わせ、何日もゆつくりと循環させ、濃度を上げていきます。梅雨時期には、1か月もかかるこの工程を経て、濃度が高く、なつた海水を平金に移し、約3日間煮詰めていきます。そして、ようやく塩の結晶が現れ、それを更に2〜3か月かけて自然乾燥させる

ことで、ようやく塩が作られるのです。

父の名前をつけた「またいちの塩」は、にがり成分を若干残しているため、少ししつとりとしており、サツと溶けやすいのが特徴です。海のミネラルが豊富で、口にくむと辛さが残りにくく、素材の美味しさを引き立てる塩本来の味が伝わってくると思います。

### 「またいちの塩」を使った

#### 飲食店を展開

#### 駅近くには塩そば屋も新規オープン

その「またいちの塩」の良さ、糸島の良さをもっとたくさんの人に知っていただきたくて、2006年、「またいちの塩」で糸島の旬の食材の旨さを引き出した料理を提供する「ゴハンヤイタル」を、西九州道(福岡前原道路)前原インターを降りて車ですぐのところにおープンしました。ここには、すっかりお馴染みとなつている「しおをかけてたべるプリン」をはじめ、イタルで使っている調味料や雑貨を販売する「新三郎商店」、築120年を超えるお屋敷にあった馬小屋を改装して作られたカフェ

「sumi cafe」、その横には井戸水を汲み上げ、クレソンが自生する小川が流れる公園を整備しています。

「イタル」「新三郎」や「sumi」はそれぞれ父方や母方の祖父母の名前なのですが、特に、母方の祖父にあたる「イタル(格)」は食べることに大好きだったという思い出があります。「美味しい」と感じる味覚というのは親子、そして孫と、受け継がれていくものであり、やはり家族の中心にあるのは「食」ではないかと考えた時、自然にこの名前を店名にしました。

糸島は海も素晴らしいですが、山も魅力的です。そのため、アクセスなどの利便性を考慮して、店舗は山の自然を感じられる場所に構えました。特に3年前に果樹園を整備したことで、気候が良い時にはテイクアウトして外で食べたり、食事や買い物後にゆつくりと過ごすに思っています。

また、2021年にはJR筑前前原駅から徒歩3分の場所に「おしのちいたま 塩そば屋」をオープンしました。この名前は「またいちの

## Sustainable Kyushu



上,右から新三郎商店・ゴハンヤ イタル・sumi cafe/右下,おしのちいたまの塩そば/左下,しおをかけてたべるプリン

しお」を逆さまに読んだもの。ちょっとした遊び心と新しい試みを意味しています。糸島は、今や全国や海外にも知られるようになってきました。駅前には寂しい頃のままです。これまでの恩恵を還元する意味で、少しでも活性化のお手伝いをしたいという思いから、この場所を選びました。

### 温暖化による海の変化に危機感 商品もプラスチックから紙へ

もともと「またいちの塩」は、できる限り自然を守っていきたく、廃材などの再生燃料を使っていますが、やはりCO<sub>2</sub>の発生をすべて抑えることはできません。そこで、少しでも発生量を少なくしようと福岡市内の飲食店から出る天ぷら油などの廃油を利用するほか、九州大学の協力を得て太陽光を使ったシステムづくりなど、持続可能なエネルギーで塩を製造できるような取り組みを始めています。九州大学との取り組みは、2023年の内には実現できるのではないかと見込んでいます。

私たちは糸島の海の恩恵を<sup>あずか</sup>与り、これまで

歩んできました。しかし最近、この海に異変が起きていると感じています。塩田がある海岸は、昔から海藻がよくつく場所で、海の生き物の産卵などに適した場所でした。ところが、温暖化の影響で海水の温度が上昇し、海藻が著しく減少・消失し、繁茂しなくなる「磯焼け」が発生しています。また海藻が減少した影響でウニに身が入らなくなり、漁師たちも獲らなくなってしまう、その結果、ウニが大量に発生し、少なくなった海藻を食べ尽くしてしまうという悪循環が起きるようになったのです。そんな中で、何かできることがないかと考え、この厄介者となってしまうたウニを身がたっぷりとなるよう養殖して、商品として提供できないかと準備を進めています。

持続可能な取り組みは私たちの商品についても同じです。新三郎商店で販売する「またいちの塩」のパッケージを、ビニール製から紙製に変更し、プリン容器もプラスチック製からリサイクル可能なビン製に、添付のスプーンもプラスチック製から紙製に変えました。塩に関しては、パッケージを紙製にしたことで湿気をほどよく吸い取ってくれ、保存がしやすく

なりました。コストはかかりますが、これらの取り組みは、海を守ることを考えると当たり前のことだと思っています。

また、海を可能な限りきれいにしたいと、店休日などを利用して糸島のビーチクリーン活動を弊社スタッフと一緒にしています。海岸に漂着するゴミのほとんどが漁具などの海洋プラスチックです。そこで、環境保護の啓発の意味も込め、少しでも海洋プラスチックの現実を知っていただきたいという想いで商品化し、



海洋プラスチックごみから作られたソープディッシュ

海洋プラスチックから生まれたソープディッシュなどの雑貨を、新三郎商店で販売しています。現在、これらの商品の製造は横浜の工場に委託して行っていますが、原料や製品の輸送にCO<sub>2</sub>が発生しては意味が薄れてしまうため、糸島の福祉施設などで生産工程の一部をまかなえないかと模索しています。リサイクルや環境保護を当たり前のこととして捉え、糸島の未来が守られるよう、これからもこのような取り組みを続けていきたいと思っています。



平川秀一社長



新三郎商店前にて左から平川社長、丸田支店長(福岡銀行、現大橋支店支店長)

## 新三郎商店 株式会社

- 本社所在地：〒819-1151 福岡県糸島市本1454
- 電話番号：092-330-8732
- 事業内容：塩の製造・販売、小売、飲食
- 事業所：またいちの塩 製塩所「工房とったん」(糸島市志摩芥屋3757)  
新三郎商店・ゴハンヤ イタル・sumi cafe  
おしのちいたま(糸島市前原西1-6-22)



オンラインショップ (<https://shinzaburo-shoten.shop>) はこちら

