



株式会社酒徳昆布

代表取締役 さとむら 里村 さとる 悟 様

伊勢市神久2丁目7-20 TEL (0596) 28-2068



明治45年創業の歴史ある昆布専門店である酒徳昆布。約15年前から、里村悟さんが4代目として商いを継いでいらっしゃいます。手間ひまを惜しまない手作りの味は、地元民や観光客からも愛され続け、中でも手削りおぼろ昆布は、創業以来変わらない味と手業を守り続けています。

二見街道沿いの趣のある建物が店舗となり、「おぼろ昆布」「とろろ昆布」「佃煮」「昆布巻」をはじめ、家庭で本物のうま味を楽しめる「昆布だし」、「だし醤油」「昆布アメ」「酢昆布」といった各種珍味も並びます。また、ご進物として商品の詰め合わせも多数揃えています。



店舗に併設されている作業場に入らせてもらおうと、ほんのりと甘くまろやかな酢の香りがただよいます。熟練の職人が一枚一枚丹精込めておぼろ昆布を削り上げてく様子は、リズムカルで美しく、その技に感動しました。削りたてのおぼろ昆布を試食させてもらおうと、透けるほど薄くふわふわで、舌

の上で柔らかく広がり、絶妙なお酢加減の風味でした。

おぼろ昆布を作る工程で漬ける酢は、創業以来伝わる秘伝の酢で、100年以上継ぎ足しで使用しているそうです。



取材したこの日は、10年以上キャリアのある職人がテンポよく昆布を削っている横で、入社してまだ2週間の女性の職人見習いが修行中。その彼女が、技を習得するべく試行錯誤しながら一生懸命に昆布を削っている様子も見学することができました。一人前の職人になるには、やはり3年程の修行が必要となるそうです。現在では、全国的にも昆布職人の数は減ってきており、三重県内では酒徳昆布の職人だけになってしまったそうです。

