

会員企業訪問 第12回

同店では、「おぼろ昆布手削り体験」が楽しめるプランがあります。職人が丁寧に指導しながら、特殊な昆布包丁を使っておぼろ昆布を削り出す体験ができます。観光客を中心に人気があり、海外からツアーで来られる方もいるそうです。

近年、和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、和食に対する意識も高まりつつあります。海外では「umami（うまみ）」が注目され広がっています。



里村社長は、和食文化国民会議（略称：和食会議 = 和食文化を次世代へ継承するため、その価値を国民全体で共有する活動を展開）に参加しており、だしの伝統文化を伝えることに積極的に取り組んでいます。

また、食材を通して伝統文化を伝える活動も広げたいと、地元の中学で「食育」の授業も行っています。

店舗では、定期的に「だし教室」を開催しており、昆布だしについて学び、昆布屋ならではのノウハウを生かしただしの取り方を学ぶことができます。

今後の展開として、伊勢にちなんだ商品、健康に配慮した商品といった、新たな商品の開発にも取り組んでいきたいとの事です。

老舗として味を守りつつ、新しいことにも挑戦し、食文化を通し伝統文化を未来に伝える～ 使命感を持って商いをされる里村社長の想いを感じることができました。



里村社長、貴重なお時間ありがとうございました。

《インタビュー出席者》

広報委員会 村田典子委員長、柴原昇副委員長
中野幸雄委員、加藤貴士委員、荒木瞳担当副会長

