

かわぐち しゅうた
やがため 社長 川口 秀太さん(40)

=新上五島町出身=

自慢の塩知ってほしい

目の前に奈摩湾が広がる海岸のすぐ近くに「やがため」(新上五島町網土郷)の製塩工房がある。湾内に外海から潮が流れ込む満潮時を狙って海水をくみ上げる。「その方がさらにきれいな海水が採れ

次代を拓く
現場の若手たち
☆54



塩の結晶をすくい上げる川口さん

||新上五島町網土郷

るから」とほほ笑む。

福岡の大学を卒業して地元に戻り、祖父の製塩業を手伝いながら製法を学んだ。海水をまきで炊き上げ、徐々に水分を蒸発させると結晶ができるが、ここまで約1週間。乾燥、選別などの工程にまた1週間。4斗の海水が40kgの塩になる。手作業のため完成まで気が抜けない。

家業を手伝い始めて数年後、突然、観光バスが工房を訪れた。近くの景勝地、矢野目公園を見た帰り「見学したい」と立ち寄ったのだ。工房内を案内したら、以後も観光バスが来るようになったため、トイレ、休憩所、観光案内所、自社製品と地元の土産

物の売店を工房隣に新設。その様子を見た知人が「連なった家屋から塩を炊く白煙が上り、まるでS1」と思い、「矢野目の駅」と名付けてくれた。施設を整備したからには観光ルートに入れてもらおうと県外の旅行会社に掛け合ったが、その半面、まず地元の人に愛されないと「ものづくりはきつい」と感じた。自慢の味を知ってもらうために販売を始めた「塩ソフトクリーム」は、地元の人にも好評だ。

現在は町商工会の青年部長を務め、若手のリーダーでもある。「島を盛り上げるには協力し合わない」と。「みんなで上五島を」ではなく「それぞれが上五島を」になつてはいないか」と日々、方策を思案している。(平田有子)

随時掲載します