



①長崎県の“長崎俵物”にも選ばれた県産の素材にこだわった一品。
 ②チューブ式の生からすみ。塩・ワイン・ゆずごしょう味がある。
 ③人気のからすみスライス。贈答品にもぜひどうぞ！
 ④製造工程の様子。一つひとつ状態を見ながら手作業で進めている。

Information



有限会社 藤井からすみ店

〒851-0242 長崎市北浦町 1983-22
 ☎ 095-836-0036
 ☎ 095-836-1136
 🌐 <https://karasumi.co.jp/>
 🕒 9:00~17:00
 📅 日・祝日

有限会社 藤井からすみ店
 代表取締役 福島 正実 さん



栄養満点、海のチーズ、からすみの消費拡大を目指して

今回のがんばってますは、日本三大珍味といわれ、長崎を代表する特産品の「からすみ」を製造・販売している有限会社藤井からすみ店の代表取締役・福島正実さんをご紹介します。

藤井からすみの歴史

大正2年、「長崎の台所」とも称される築町で創業し、100年以上にわたってからすみの製造を行なっている同社は、戦争や不況などの苦難を乗り越え、約60年前に現在の工場がある茂木地区に移転し現在に至る。3代目社長の福島さんは「公務員を退職後、北九州の食品関連業者などに従事していました。同じ珍味を扱う業者のネットワークを通して知り合った当時の弊社社長から声をかけていただいたのが、からすみ業界に入ったきっかけです」と話す。12年前に入社した同氏は、製造・商品開発・営業などを経て、昨年6月に同社の社長に就任した。

こだわりのからすみ

原材料は70〜80cmと大きく成長したボラの卵巣と長崎産の塩のみを使用。塩漬けや塩抜き・乾燥・熟成の工程には1〜2か月かかるという。この間、熟練の職人が毎日一つひとつの個体の状態を確認しながら、温度・湿度などを管理する。「一般的には屋外で乾燥させることが多いのですが、弊社では室内で乾燥させてい

ます。そうすることにより、大気汚染の影響や異物の混入がなくなるほか、一年を通して同じ環境の中で安定して良いからすみを製造することができます」と説明する福島さん。
 同社の商品はひとつずつ丁寧に手作りで、低温・長期で乾燥させているため、魚卵独特の臭みがないのが特徴。
 「弊社のからすみは、25〜30mmと肉厚のため調理がしやすく、料亭をはじめとした多くの飲食店にも使っていたりしています。実は天皇陛下の即位の儀式や、ローマ法王が来日された際には献上品として使われたこともあります」
 また、からすみには豊富なアミノ酸や乳酸菌が含まれており、海のチーズと呼ばれるほど栄養価が高いうえ、実はプリン体も入っていないのだとか。

新商品の開発

伝統あるからすみを作り続ける同社

今後の抱負

「からすみは価格も高いものが多いため、昔から贈答品としての購入が多く、

だが、一方で時代に即した新しい商品を開発し、からすみを食べる文化を後世に繋げる取り組みも積極的に行なっている。
 「核家族化や個食などが増えたことから、薄く切り、個包装にした『からすみスライス』を発売したところ、ありがたいことに大ヒットしました。また、食品メーカーとコラボし、パスタソースやふりかけなどを開発・販売しており、若い方にもからすみの美味しさを知っていただけるよう取り組みんでいます」
 ほかに、長崎で養殖されているクロマグロの卵を活用したからすみの開発・販売や、家庭でのレシピの紹介（ピザ・パスタ、おにぎり・サラダなど）をするなど、からすみの一般家庭への普及に余念のない同社。

一般の方が日々の食卓に並べて消費するものではないという認識があります。産地である長崎でも、若い方を中心に食べたことがないという方も多く聞きますので、新しい商品の開発やレシピの提案を通して、色々な方に食べていただけるよう努力していきます」と語る福島さん。
 「また、素材や製法にこだわった商品の製造を続け、からすみのプロとして、これからもからすみを広めていきたいと考えています」と抱負を語ってくれた。

贈答品としてはもちろんのこと、栄養価も高く、晩酌のおつまみやレシピの一品としても食べられるからすみ。駅や空港などのお土産品店のほか、同社のオンラインショップでも購入が可能ですので、ぜひご賞味ください。