

西牧竜也シェフの

こだわり探求日記

おいしい
逸品

VOL.
17



「タコ中華 (税込 500 円) / 呉鯨工株式会社」

「蛸」の美味しさを呉から世界へ発信！ 創業 100 周年の呉鯨工

呉駅前にある呉の美味しい物を集めた冷凍自販機「呉ものがたり」が話題だ。中でも私が気になったのは呉鯨工の商品。初めて聞く社名で「鯨」の文字があるのに「蛸」を売る、そこにも興味が湧いた。試しに茹でる前の蛸を仕入れて調理。大抵の蛸は茹でると縮みが生じるが、その縮みが殆どないばかりかこれまでになく柔らかく茹で上がり、美味しかった。5月で創業 100 周年を迎える老舗企業で、字の如く、鯨肉 (希少部位で高級食材とされるオバイケ) を専門に扱っていたが、捕鯨の禁止によりこれまでの業態が維持できなくなる事から今から 45 年前に「蛸」の加工販売に。当時、日本一の蛸加工業者から加工を請け負っていた事、オバイケの加工施設をそのまま生かすことができた事が大きな理由だったが、世界規模で事業拡大に繋がったのは先代社長 橋本勢裕さんの英語力。海外で日本食ブームが来ると言われていた事から、得意の英語を生かして海外に売り込み、年商 7 億の大企業へと成長させた。商社や企業への卸しが殆どの為、一般消費者が購入するのは難しいが、地元の方にも味わってもらいたいと、東京の有名中華店のレシピを元に「タコ中華」が誕生した。冷凍自販機「呉ものがたり」で購入可。世界が認める蛸の味を堪能して欲しい。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴 33 年。ホテルや結婚式場でシェフを務め 2014 年 5 月におうちレストラン NISHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<https://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。