

巻頭特集

乾物海苔専門店 植田商店

内陸県に極上の海苔を



長年の経験に裏打ちされた目利きにより選別した海苔を用途に応じて商品化。
橿原市内で乾物海苔専門店を営む植田商店では、内陸県で長年続く老舗だからこそ、「おいしい！」の声にこだわった商品を販売しています。

明治43年に創業 四代続けて令和まで

立春の声を聞く2月は、恵方巻を食べる習慣のある節分と、2月6日の「海苔の日」から始まります。「海苔の日」とは1966(昭和41)年に全国海苔貝類漁業協同組合連合会が制定した記念日です。701(大宝元)年に制定された「大宝律令」に租税の1つとして海苔が記載されており、当時から貴重な産物として存在していたことがうかがえます。

市内で乾物海苔専門店を営む植田商店は、1910(明治43)年創業。初代店主である植田鉄蔵さんが、鯉節やジャコといった乾物の卸売り専門店として商いを始めました。第二次世界大戦後の復興期に寿司用海苔の注文が多くなってきたことに目を付け、本格的に製造販売を開始。当時は海苔といえば焼き海苔でしたが、関西地方で味付け海苔の人

気が伸びるにつれ、味付け海苔にも手を広げます。最初こそ卸販売で余った焼き海苔に味付けをしていましたが、徐々に良質な海苔を使った高級商品を増やしていった結果、今では同店の主力商品へと成長を遂げました。

現在、店を切り盛りするのは、三代目となる蔵さんと息子の浩幸生さんです。浩幸生さんは20代で三重県松阪市にある海苔問屋に就職し、海苔の入札から焼き加減や味付けといった製造過程に至るまでを学びました。20年ほど前に家業に戻ってから、小売販売にも力を入れていきます。

品質にこだわった 味付け海苔が好評

おいしい商品を提供するには、まずは良質な海苔を仕入れることが肝要です。そこで浩幸生さんは毎年海苔の入札会場に向き、例年11月後半から収穫される柔らかくて味わい

深い初摘み海苔を仕入れます。海苔の仕上がりは自然の条件に影響されるうえ、同じ等級でも生産する漁師によって異なるため、出来具合の見極めが重要なのです。「修業先では全国各地の海苔見本の研究や味付けを試すことができました。海苔に関するすべてを教えてくださいました。御主人にはとても感謝しています」と、浩幸生さんは振り返ります。

植田商店の人気商品「極み印」は、浩幸生さんの発案で商品展開したブランドです。味海苔、しお海苔、わさび海苔、うめ海苔、焼海苔の5種類あるなか、味海苔は有明産初摘み海苔を原料とし、甘辛い独自配合のタレをたっぷり染み込ませた一番人気の商品です。

「昔から販売していた味付け海苔の風味をベースに、ワンランク上の海苔を採用しました。口解けが良くておいしいですよ」と、浩幸生さんは自信を覗かせます。

納得できる海苔を 地域に伝えたい

「もっと多くの人びとに海苔のおいしさを伝えたい」という願いから、浩幸生さんが中心となって開発したのは、海苔の加工品です。「極み印」と同時に発売した海苔の佃煮「くろ」は、老舗佃煮店の協力によって生まれました。海苔の佃煮にはあおさを使用するのが一般的ですが、「くろ」には早期摘みの海苔を使います。丁寧な炊き上げから生まれる豊潤な甘みは、調味のアクセントとしても重宝します。本格的な味わいを求める昔からの

顧客はもちろん、栄養価の高い海苔を子どもにも食べさせたいファミリー層にも魅力を伝えるべく、浩幸生さんは海苔に向き合います。「これぞ、海苔！」と納得できる製造ができるよう、父とともに真摯に海苔づくりに取り組んでいます。植田商店の味を長年鼻慣にしてくださいお客様、これから手に取っていただくお客様のためにも頑張ります」
寿司におにぎり、弁当に、ご飯のお供として日本人の食卓を彩ってきた海苔。植田商店が販売する上質な海苔を味わい、その奥深さを再認識してみてくださいいかがでしょうか。



「もっと多くの人びとに海苔のおいしさを伝えたい」



◎植田商店の海苔は、慶弔、贈答用としても重宝されています。贈り先に合わせてさまざまな組み合わせのギフトセットがあります ◎甘みのある味わいでご飯がすすむ海苔の佃煮「くろ」。スライスチーズと合わせてトーストしてもおいしい



植田商店 四代目
植田 浩幸生さん
「全国のどの海苔屋さんにも負けない、こだわりのある海苔を販売していますので、よろしければ一度足をお運びください」



入札会場にて、海苔の仕上がりをチェックし、ほしい海苔を競り落とします。目利きが試される重要な場面です



乾物海苔専門店
蔵 卸商 植田商店

橿原市出合町97-2
電話 0744-24-5265
営業時間 9:00~17:30
定休日 火曜定休(祝日の場合営業)
WEB http://www.norino-ueda.jp

極み印シリーズのしお海苔、わさび海苔、うめ海苔に使用するのは早期摘みの海苔。塩や味つきの顆粒が落ちないよう、穴が開いた海苔を選びます。極み印のマークは浩幸生さんが考案。歴代店主を表す三つの長方形を、四代目を継承する浩幸生さんが丸で囲ってまとめるイメージのこと

