

にせい塾 紙面講座

登喜和

第21回



小林宏輔さん



皆様はじめまして。新道の登喜和寿司という寿司屋の三代目、小林宏輔と申します。私の祖父小林寿治が昭和二十九年に創業し二代目の父登三男と共に日々、魚と握りに奮闘しています。

さて、昨今「寿司」という食べ物というか「営みのスタイル」が多様化している二〇一二年。回転寿司やスーパーさんの寿司のおかげでより寿司がお茶の間に身近な存在となりました。そんな時代にうちの様な昔ながらの寿司屋はどの様に生きて行くべきなのか？いつも考えている訳です。そもそも僕達が食べているこの「鮭」には深い深い歴史があります。古くは紀元前五く三世紀。中国の書

物に「鮭」という文字が登場しているのですが、この頃の「鮭」は魚のみを塩蔵した保存食としての鮭であり、僕らが目にするあの鮭が登場するのはさらに後、文政十二年(一八二九年)の頃になります。これが世にいう「江戸前寿司」の起源ですね！

その江戸前寿司の考案者と言われているのが、ご存知「華屋興兵衛」の興兵衛！そしてもう一人が「堺屋松五郎」の松之鮭！この二人のどちらかが考え出したと言われているようです。(※本当はもう一人いるのですが…)この時代の名人と呼ばれる方々が互いに切磋琢磨しあい、そして今の「鮭」

が創られました。それから月日は流れ一八三年後の二〇一二年。数え切れない点と点が一本の線となり、今僕は寿司を握っていると思つて仕事をしています。なんてカッコイイ事をいってはみても三十二年未熟もいところ。日々精進してまいりますので、これからもご愛顧のほどよろしくお願ひします。

①中央町三三七八
②二一三三五八



女性会会員紹介



小島柳子

・事業所

(株)こじまホールディングス
新発田市中央町三十五ー十二
Tel 二六ー三三八ー
(株)マルコ岩村
新発田市奥山新保三七三ー一
Tel 二二一ー二二九五

・事業内容

食品を全国の外食産業・コンビニ・生協ルート等に加
工・製造している食品メーカーです。こじまグループは主に三業態・五社・一事業協同組合から形成しています。

一、食鳥処理

年間、三六〇万羽の採卵鶏を処理・解体しレトルト食品等の加工原料に向けて流通させます。

二、加工流通

弊社の資本が入ったタイ工場で生産された焼き鳥を中心とした鶏加工品を全国の量販店を中心に販売しています。

三、食品加工・販売

食肉製品を中心に大手メーカーのOEM(相手先ブランド)や、自社ブランドで全国の食に関するあらゆるルートに、商品を開発、提案し、販売しております。

食糧自給率が三九%の日本で、一方で食品の廃棄量は現在、我が国の抱えている大きな課題といえます。市場に提供された食品を確実に一〇〇%消費すれば、もつと自給率は上がると思ひますし、食品にかかわら

ず、日本人がかつて大切にしたい「もったいない」という心を、もう一度思い起こしたいと、心から願っております。更に、食の安心・安全が問われる昨今、食品メーカーとしての安全を市場に対して担保するため、昨年ISO22000を取得しました。これからも、より良い食品をより多くのお客様に安全に供給し続けたいと思ひます。

新発田商工会議所女性会

事務局・電話 二二一ー二七五七

一人月額500円で、あなたの会社にも
大企業並みの福利厚生が実現します。

応援します。

あなたの会社の福利厚生



新規入会事業所募集

(財)新発田市勤労者福祉サービスセンター

新発田市中央町3-7-2 まちの駅2F

TEL:22-8000 FAX:22-8080 http://www.shibata-kinrou.jp



新発田 食品団地

団地事務局 新発田市岡田
TEL(0254)22-2631 FAX(0254)23-6135

(株) 一九 蒲 銚 店
佐 久 間 食 品 (株)
日 東 ア リ マ ン (株)
(株) ひ だ の
(株) マ ル コ 岩 村
(有) 宮 村 製 麩 所

(株) 栗 山 米 菓 フ ァ ク ト リ ー
新 潟 流 通 (株)
庭 山 綜 合 食 品 (株)
(有) 古 山 製 麵 所
(株) 宮 野 食 品 工 業 所

銘茶・のり・コーヒー豆

お茶の松屋

新発田市中央町3丁目6-15

新発田市舟入町3丁目(ウオロク コモ店)

☎ (0254) 22-2122

☎ (0254) 26-6340