

# 始良市特産品協会 会員インタビュー

株式会社 樹楽 代表取締役 榎木 春幸 様



## 小学校の卒業文集で「日本一の板前になる」

株式会社樹楽の手掛ける「桜島灰干し弁当」は、JR九州主催の九州駅弁グランプリで準優勝するなど大変人気のあるお弁当だ。樹楽さんは始良市特産品協会の会員でもある。

代表取締役の榎木春幸（なぎしゅんこう）さんを訪ねた。

県内外でご活躍をされておられる榎木さんは、南さつま市坊津のお生まれですね。子どものときはどのようなお子さんでしたか。

「枕崎市内で40年以上食堂を営んでいる親の下に生まれました。その影響で、小さい頃から料理をしていきたいというのがありましたね。小学校の卒業文集にも書いています。」

卒業文集には、「日本一の板前になる」と書いたという。料理への関心はその当時から確立されていたようだ。

調理師専門学校を卒業された後は京都の料亭などで修行をされたのですね。

「私の場合はひとりの師匠がいて、その師匠に言われるがままでした。明日からあそこで働けと言われてそれに従う。自分の意思は全く関係なかったですね。」

## 「板前出身として日本初の食育活動家」と呼ばれる

お母様の病気がきっかけとなり、2004年、34歳のときに鹿児島に帰って来られたそうですが、そのときは関西を離れることに名残惜しい気持ちはありませんでしたか。

「もちろんありました。でも、仕方ないことですからね。僕は28歳のときから総料理長をしていましたから、僕のポジションが誰かに取って代わられてしまうんだという葛藤はありました。」

帰郷後に「らく楽料理教室」という料理教室を開き「食育」に関する活動を本格化させていく。「板前出身としては日本初の食育活動家」と呼ばれるようになったという。

食育に携わる発端は何があったのでしょうか。

「これまで交流があった方々の中には医学博士などの研究者が多く、その方々から教えてもらったことを活かしたいと思っていました。鹿児島に帰ってきたのを契機にやり始めました。」

先に料理教室を開かれた後、天文館にて「おまかせ料理 樹楽」を開店されている。しかし、帰鹿当初、榎木さんご自身はお店を開くことは考えていなかった。

「料理教室の生徒さんから頼まれるんですよ。先生の料理を食べられる店を開いてくださいって。その声に押されて開いたという感じですね（笑）自分の店を持ちたいというこだわりはなかったんですよ。ただ、あまりにも声が多くて。」

総料理長を長く経験されてこられたのに、ご自身の店を持つというプランはなかったのですね。

「なかったですね。料理教室、商品開発、講演が忙しくなっていたので。」

## 一年間で268回の講演

帰鹿以降、じわじわと講演依頼が入るようになった。その数は右肩上がりだ。ピークは一昨年、なんと一年間で268回の講演をこなしたという。

「ほぼ毎日講演していました。多いときは1日3回です。」

遠くは宮城県仙台市。東京でもお茶の水女子大学で講演をされた。講演の依頼元は学校、教育委員会、PTAなど、教育関係が主だという。

ところで、始良市にお住まいになった理由は？

「灰干しですね。灰干しをするために、天文館の店もたたみました。家賃が安くて、灰干しをする環境にも適していて、鹿児島市や霧島市などの中心地にもアクセスが良くて、そういった条件で始良市

を選びました。最初から始良市と決めていたわけではありません。」

## 桜島灰干し弁当の誕生



桜島灰干し弁当のことを教えてください。

「らく楽料理教室をNPO法人化した後、地域の産物を使った商品開発の事業を県から請け負って、日置の大豆を使った商品を開発しました。それがスタートです。」

大豆の他、調味料や出汁などすべて日置産を使い、それらを地域の農産加工グループに指導して、鍋用スープを完成させた。そのパッケージのデザインは地域の高校生によるものだ。

「その商品がすごくヒットしたんです。そこから商品開発の依頼が殺到するようになりました。

そんなある日、ある漁師さんから、釣れた魚の5割、ひどいときは7割を捨ててしまうという話を聞きました。なんでそんなに捨ててしまうのか聞いたら、すべて水揚げしてしまうとそれを保存するための氷代やら何やらの負担が大きくなってきてしまうから、1キロ50円以下の魚は海に戻してしまわざるを得ないという。現状がこういう状況です。この数十年間で県内の漁師さんは半分以下になった。続けている方々も高齢化している。

このままでは鹿児島から漁師さんがいなくなってしまう。危機感を抱きました。

そこで、できることからやっ払いこうと決意し、捨てる魚は僕が買いましょうと話をしました。そして今350円で買っています。これまで50円だったものをその7倍の値段で買っているんです。漁師さんも喜んでくれます。

今度はその魚を僕が売れる商品に変えていこうと検討を始めました。干物も考えましたが、塩分濃度と干し加減くらいしか差をつけられるところがなく、これでは変わり映えがしない、売れない、と思いました。

しばらくして、和歌山県では「灰干し」という手法を取り入れているというのを耳にしました。



訪ねてみると、複数の会社がそれを行っていました。みなさん胸を張って「ウチは鹿児島島の桜島の灰干しをしているから美味しいんだ」と言う。自分たちはお金を出してわざわざ鹿児島島から取り寄せている。あなた、鹿児島島から来たのだったらこれをすれば良いのに、と言われました。

でも、僕は自分ではそれをやる気はなかった。天文館で店も出していたし、講演や料理教室で忙しくて手が回らないと思っていた。

だから、いろんな人に声を掛けました。灰干しで街おこししませんかと。そうしたら100%馬鹿にされました。何を言っているんだ、灰なんかで何ができるのかと叩きのめされた。

結局「よし！じゃあ俺がする！」と意地になりました。しかし、講演は入っている、料理教室で呼ばれる、店はやっているという状態だったので、店は閉めて、灰干し一本で始めました。それが6年前ですね。」

榎木さんは、スコップを持って灰を集め始めた。灰を洗って、濾（こ）して、天日干しして、オーブンで焼いて殺菌して、と加工に手間をかけた。保健所の許可が出るまで1年以上かかったという。

「灰干しという手法の認知度があまりにも低いこともあって、売上がまったくなく、会社倒産寸前までいきました。



灰干しの利点は、灰と灰で挟むことによって臭みが抜ける、旨みが凝縮するというのが利点。焼き立ての魚は美味しいけど冷めてしまうと美味しくありませんよね。それならば、冷めた状態でも美味しく食べられるものとして始めたのが駅弁です。それで売上が向上していきました。今では、鹿児島中央駅の駅弁売上ランキングでずっと1位を保つほどになりました。」

「今でこそ灰干しも有名になってきたけど、最初は大変でしたよ。灰干しという名前が知られていないところからのスタートだから、試食してくださいと促しても、灰干し？そんな汚いもの食べられるかと、商品を顔面に投げつけられることもありました。」

鹿児島では、灰というと迷惑なものというイメージが強いですね。

「ですよ。相当やられました（笑）。周囲からは、天文館のお店も辞めて灰干しにのめり込んで、おかしくなったんじゃないかと言われました。」

そのような状況下でも、榎木さんは、これは自分だけが儲かるために始めているものではなく、漁師などの第一次産業従事者も潤うシステムづくりなんだとの信念を持っていた。

「何が言いたいかというと、魚が売れない、漁師さんが減っている、外国産の魚ばかりになってしまい、ますます漁師さんが減る。汗水垂らして頑張っている第一次産業従事者にしわ寄せがいつてしまうんですよ。これが地方から人材が流出してしまう要因になっていると思う。」

## 第一次産業従事者への想い

榎木さんの言葉に力がこもる。

「自分のことばかり考えるのではなく、その先には生産者がいるんだと、第一次産業に携わっている人がいるんだということを踏まえたビジネスをしていかないと、もう後がないと思います。

僕の母校の小学校も中学校も今はない。地元から本当に人がいなくなっている。県外で働いていて、いずれは鹿児島に帰ってきたいと思っても、親としては、仕事もなく生活も苦しくなるから帰ってくるなと言わざるをえなくなってしまう。そういう状況を変えたかったんです。地域活性化、地方活性化という言葉はひとり歩きしがちだけど、自分にできることから始めたかった。灰干しじゃなくても別にかまわなかったんです。」

これまで多くの商品開発に関わってきた榎木さんだけに、厳しい視点を持つ。

「この商品は他の商品と何が違うの?と聞かれたときに、ちゃんと相手を納得させられるくらい誇りを持った商品ではないと勝負できない。

例えば「ドレッシング作りました。」「違いは?」となったときに答えられないようでは、誰も買ってくれません。

桜島灰干し弁当は、鹿児島の食材に桜島の灰を使うという、鹿児島だけにこだわった商品づくりに徹したからこそ目の目を浴びた商品です。

僕たちのような小さい会社は、大企業と同じことをしても負けてしまう。大量生産はできない分、ちゃんとブランディングをした商品を作れば勝算はあると思っていました。

桜島灰干し弁当のブランド化に10年はかかると思っていたけど6年でできた。自分で実績を作って、それを示すことで他の人たちに貢献したいと考えています。だから、ひとつの調理場の中に居続けることに関心はありませんでした。」

## 利他の精神

インタビューをさせてもらっている事務所内には「利他」という言葉が貼られていた。

尋ねると「今の時代、利他の反対の「私利」ばかりじゃないですか。」と榎木さんは苦笑い。

「利他」という言葉は榎木さんの尊敬する西郷隆盛の言葉であるという。しかし、郷土の偉人の精神が次第に受け継がれていなくなっていると榎木さんは懸念している。

西郷さんへの敬愛の情は昔からあったのだろうか。

「そうですね。じいちゃん、ばあちゃんたちから聞いて育ちましたから。西郷先生が現代の社会を見たら泣くのではないかと思うときもあります。」

西郷隆盛を「先生」と呼ぶ榎木さんは、「利他」の他にも、西郷が遺した言葉をいくつも書き留めている。

# 日本料理とは何か 榎木さんの食育

— 昨年は268回もの講演をされたとのことですが、このようなお話もされるのですか。

「西郷先生のこととか、歴史の話をするときは、小中学生を対象とした講演のときが多いですね。僕にとっての食育にも関連してくるんです。

ビタミン、カルシウム云々というのは栄養学の領域。その歴史はまだ浅いです。

僕は日本料理出身としての立場で食育を行っています。

和食イコール日本料理ではありません。和食という広い傘の一部分に日本料理は位置しています。日本料理とは何かというと、約1000年前に確立した料理のことです。例えば刺身には菊の花が添えてありますね。その食べ方を知っていますか？

あの菊の花は、花びらを刺身にちらすか、醤油に花びらをちらして一緒に刺身といただくためのものです。何のために？ 解毒作用があるんです。わさび、紅立て、大根、しその葉、すべてに解毒作用があります。

約1000年前の時代。魚が採れました、どうやって食べるか、選択肢は2つ。ひとつは塩漬け、もうひとつはブエン。無塩と書いてブエンです。無塩で食べるということは今でいう刺身の食べ方です。生で食べるから腹痛をこじらせて亡くなる人も多かった。何しろ衛生管理なんか何もない時代です。

そんな中、無塩で食べるときの添え物に工夫がされるようになっていったわけです。確立されるまでに多くの人たちが命を落としたはずですが、ここ何十年の歴史ではない。先人たちが命を削って子孫が繁栄するために伝えてくれたことなんです。理にかなっているからこそ継承されてきた。もしこれが嘘だったら途中で途絶えているはずです。」

刺身だけではない。すべてのメニューにこのような先人の知恵が存在しているという。なぜ蕎麦に一味を添えるか。なぜ生姜とわさびがついているか。蕎麦粉は体温を下げるから、体温を上げるものを添えて食べなさいというメッセージだという。

これらを全部取り入れることが榎木さんにとっての食育だ。

「その地域で作られている旬のものをいただく、これが一番の食育である、というのが僕の考えです。だから、商品開発のときには、昔からの食べ方をヒントにするようにいつも言っています。」

インタビューでは、有機野菜のことにも話が及んだ。榎木さんの頭の中には、常に第一次産業に従事している方々のことがあるように見受けられた。

「だって、僕ら料理人はこの方たちがいないと料理ができないから。感謝の念がないと僕らの仕事は成り立たないですよ。祖父は漁師だったし、僕も子どものときから畑仕事をやらされてきた。難儀してきたことも肌で分かります。」

料理教室のときは、料理以外の話もたくさんする。

「料理教室に通うお母さんたちにも、食材への感謝の気持ちを持つことの重要性を伝えないといけないと思っています。だから、僕の食育は子ども向けのものではなくて大人向けなんです。」

なぜ講演の回数が増えていったのか。食に対する意識の高まりが背景にあると榎木さんは考えている。

「料理をする子や孫に言いたいけど、自分でいうと角が立つから、先生からいろいろ言ってやってください。榎木先生がいうと説得力があるからと言われることもあります。」

料理教室や食育に関する講演の他、寿司職人塾も開講している。20年以上かけて培ってきた技術の基礎を4か月で伝授することを目的としている。

開講のきっかけは、料理教室に通っている方の家族が不景気で失業したという話を聞いたことだ。寿司を握る技術を持てば仕事に困らず、海外でも働くチャンスが生まれるという。

榎木さんといえば、大島紬をお召しになっていることが多い。これも、紬職人への貢献の気持ちからだ。

「寿司職人塾も大島紬を着ることも、全部「利他」の精神です。カッコつけて、と言われることもあります（笑）」

## パリ薩摩黎明館プロジェクト

先日、パリ薩摩黎明（れいめい）館プロジェクト実行委員会が発足した。これはフランス・パリに鹿児島県特産品のアンテナショップを開き、鹿児島の文化を発信しようというものだ。榎木さんも委員になっている。

「パリでの和食のブームは終わっています。終わったのは人気がなくなったということではなく、和食は「ブーム」の域を越えて、もはや「浸透した」という状態になったということです。

僕も日本大使館で総料理長をさせてもらってそれを体感しました。パリのセレブの間では、オペラ座で観劇した帰りに和食を食べるといのがお決まりのコースになっています。

こんな状況の中で何か面白いことができないかと、鹿児島出身で大阪やパリでレストランを営む黒岩功さんと一緒になって話を進めてきました。

2階建てにして、1階はレストラン、2階は物産販売コーナーにして、そこではお菓子教室をしたり、ワークショップをしたりというのを考えているところです。

実現すれば、都道府県別としてはパリで初めてのアンテナショップです。その昔、海外に目を向けていた島津斉彬公という先輩を持つ鹿児島がこういった取り組みをすることに意義を感じています。薩摩切子や大島紬といった伝統工芸にも注目してもらえようようにしたいです。」

桜島灰干し弁当からパリ薩摩黎明館プロジェクトまで。利他の精神を胸に榎木さんは進んでいく。(株)樹楽、そして榎木さんのご活躍を応援していきたい。

### お問い合わせ

〒899-5241

鹿児島県始良市加治木町木田2344-4

株式会社 樹楽

電話 0995-73-3812

### 取材者

〒899-5492

鹿児島県始良市宮島町25

始良市役所 商工観光課 商工振興係

電話 0995-66-3145