

樽一物語 創業から発展期へ～その4 「生ガキ」

南三陸の味として樽一がこだわった食材として、「ホヤ」の他に「カキ」があった。

三陸の冬の味覚といえば「生カキ」。もともと「カキ」はヨーロッパが本場で、高級な食べ物である。

古くから三陸では天然の「カキ」が採れた。親潮と黒潮が交わる三陸沖は魚のえさのプランクトンが集まり、それを追って魚が北から南から集まる豊穡な海域である。そのような豊かな海域に、リアス式海岸と海に迫っている山から流れる清流な水が合わさって「カキ」の繁殖に絶好の環境が作り上げられた。やがてカキの養殖を始めるようになったが、カキの養殖はその海にあった方法でなければ難しいようである。他の地域の養殖方法を導入しようとしたがうまくいかず、試行錯誤を重ねて南三陸の海にマッチした養殖法を確立し、養殖がどんどん盛んになった。

佐藤孝はそんな三陸の味を東京で味わってもらいたいとの願いから、三陸の海から「カキ」を大量に仕入れ、直送してもらった。カキは新鮮さが命。安全にカキを味わってもらうには直送して保存にも気を遣わなければならない。樽一が創業し発展していった昭和40年代は食品公害事故が頻発し、食品に対する規制が厳しくなっていったが、佐藤孝はそれを乗り越え、樽一は食の安全に対する信頼も勝ち取っていった。

「東京で『カキ』を食べるなら樽一」といわれるようになり、佐藤孝が「東京にある郷土料理屋で最も多くカキを消費しているのは樽一」と自負するまでになっていった。