



「親父とお袋が昭和60年にニシンの糍漬けをはじめたんです。」  
 小矢部ブランドに認定されているニシンの糍漬けを製造されている有限会社耕(たがやす)の高田法定さんにお話を伺った。「会社の前身は親父が昭和50年に始めた。丁度10周年のときに、子どもの絵を飾ったりして感謝祭を行った。」  
 「その時に初めてニシンの糍漬けを販売。そして、すごく人気があった。…、じゃあということやり始めた。」

もともとは、お米の消費拡大のため、農業改良普及センターの方が、ニシンの糍漬けを現代風に食べやすくアレンジしたもの。その当時からずっとお米の消費が問題視されていたことになる。「今のお店を作ったのは平成9年。お米とニシンの糍漬けだけだと寂しいので、興法寺の焼き物「山本興山の興山焼き」、趣味



有限会社 耕 たがやす 高田 法定

# 本当はお米で やつていきたい。

No.52

この街で頑張る人、会社、団体を「人と人とのつながり」で紹介していきます。



「つまく豆腐を作れるまで結構大変だった。投げても崩れない豆腐になったり。」  
 最近では、会社を辞めて豆腐屋を始める方が結構いるそうだ。「湯気が上がっている豆腐の出来立ては、本当においしいよ。」  
 「でも売り込みがすくなく下手で…。作るのなら何



の手芸等、知人のものを飾らせてもらっている。」  
 「でも、米は1ヶ月に1回買えばいい。ニシンの糍漬けもよく買うものでもない。…。お店に足を運んでもらうためにも、豆腐作りを2年前から始めたんです。」  
 岩瀬の豆腐屋さんがお店を閉めるということまで機械を譲り受け、にがり以外は自前のものを使って作っている。

「周りに田んぼしかない。学校卒業してからずっとやっていた事。ぜひ続けていきたい。」  
 お店をはじめ、お米を直販することで、生の声が聞けるのは嬉しい。」  
 今、米粉を使ったパンが流行っている。「パンで魚を食べないでしよ。」

ぼども作るんだけど。農繁期の方が、逆に楽。5月でも6月でも、とにかく、せんにやあならんと体を動かしてます。」  
 「本当はお米でやっているけど、現実は大変です。」  
 お米の価格の下落。散居村で、屋敷周りに小さな田んぼが沢山あり、合理化もできない。



お米・豆腐・ニシンの糍漬け…  
**有限会社 耕**  
 〒932-0127  
 富山県小矢部市興法寺88-2  
 電話：0766-61-3484  
 FAX：0766-61-4134  
 営業時間：12：00～18：00

パンと刺身も合わないだろうし、パンと梅干も合わない。  
 「パンは休憩に食べるもの。そう思っています。」  
 お米の消費拡大のために、いろんな工夫がある。米粉パンのように、お米を使ったご飯ではない、新しい食べ方を提案するのも一つ。  
 でも、ご飯を美味しく、たくさん食べることでできる食品だったり、食べ方を提案するのもすごく大切だと感じた。「味噌作りもはじめています。」  
 と高田さん。  
 豆腐、ニシンの糍漬け、お味噌。おいしい朝ごはんの出来上がりです。



美味しい朝ごはんのお供に  
**コシヒカリ白米 5kg入 2つ1組を  
 にしんの糍漬 2本入 3名様**

募集期間：平成23年2月7日(月)まで  
 PC・携帯からのご応募：http://www.startaro.com/shop/OYABE SNS会員様はキャンペーンに自動応募されます  
 Oyabe Local SNS：http://www.sns.startaro.com/

耕さんから小矢部の朝ごはんセットが生まれたらいいなあ。



店長の一言