

生産者に会いに
行ってきました

和高スパイス(株)

9月26日
まち稲城

和高スパイス(株)の袋詰め工場は、八王子市大塚にあり、稲城から車で30分もかからず訪れる事ができました。まずは工場見学。作業場内は立ち入りできないのでガラス越しに拝見。私たちが訪れた日は丁度、シナモンの袋詰め作業を慣れた手つきで従業員の方がされていました。倉庫からはいろんなスパイスの香りが漂っていて、組合員の手元へ届くのを待っているかのようでした。



見学後、社長の山田さんに現在消費材として扱っている23種類のスパイスについて熱く語っていただきました。

おすすめは ①冷凍おろしわさび ②おろししょうが ③スパイス&ガーリックソルト

『わさびはそのままで「辛味」ではなく「苦味」なんですよ、加水分解してそれが辛味に変わるので、本わさびはゆっくりおろすというのはその為でもあるし、粉わさびを練ったらしばらく伏せておきますよね』というトリビアも。試食したわさびは鼻にツーンとくる痛みはなく後味に甘みすら感じられました。



今や輸入がほとんどになってしまったスパイス類ですが、輸入にのみ頼るのではなく、もともと日本で生産されていたものを取り戻すべく国内での委託栽培もしています。冷凍国産からは北海道の深川市にある圃場でからし菜を栽培しています。唐辛子も国産になりました。

スパイス&ガーリックソルトも市販品は中身の比重をそろえるために余計なものを粒にくっつけていたりしますが、これはしていないので、『使用前に振って均一に出るようにしてもらうひと手間が必要なんです、ね』。鶏肉に一振りでおいしくなる。



生活クラブのスパイスの良さを実感しました。

その後は、鶏肉やかまぼこに添えてわさび、しょうが、スパイス&ガーリックソルト等の試食をしました。どれも大変美味しかったのですが、粒マスタードとはちみつを使ったハニーマスタードソースは絶品で、翌月行った料理会で紹介したところ大好評でした。

この料理会では和高スパイス(株)のスパイスをふんだんに使ったラダック

料理を作りました。訪問に合わせ、まちで料理会を開催し、報告をして消費材や食べ方の紹介ができてよかったと思いました。

スパイスの一つ一つに物語があり、こだわりがあることがわかりました。みなさんもぜひお試しください。

