

青果だけでなく

良質な萩の海産物を
美味しく加工



海産物製造・販売



萩しまーと店に並ぶ大つちの人気商品

物を中心とした水産加工业者は、萩にも多くありました。現在では萩沖で獲れた魚を自社製造し自社ブランドとして販売している事業所は片手で数える程となっています。続けて「製造方法は同じであっても、その時代のニーズに合った商品を作つてきました。最近では減塩志向となっていますので、美味しいさを損なわないよう塩の分量を減らしたり、核家族化から少子化が進み、一家庭あたりの人数が少なくなっていますので、使いやすいよう小分けに袋詰めにしたりしています。」と言われ、その柔軟なスタイルと企業努力こそが150年の歴史を築いてこられた要因であると感じさせられます。

明治元年創業の大つちは、

萩沖で獲れた魚を干物などに加工して食卓に届ける仕事を150年以上守り続けてこられた萩を代表する老舗水産加工业者です。

24年前より、その歴史ある会社を受け継いでいるのが6代目の大嶋正之さん。「大つち」の屋号は、創業者のお名前・大嶋梶藏(つじぞう)が由来とのこと。面白いところで、正之さんのお祖父さまである4代目も梶藏というお名前であったと言われます。

価値を高める

「大つち」の商品で、現在最も人気となっているのが「のどぐろの干物」。こちらは主に大都市圏の飲食店へ納品されており、萩市民馴染みの「ちりめん」と「しらす釜揚げ」は、関東ではスーパーなどの量販店、関西では百貨店などに卸されています。また、地元の方は、田村醤油をベースに調合した液で漬けた「みりん干し」が人気のこと。そして、何よりも地元の方に知つてもらいたいのが、萩しまーと店だけで販売しているケンサキイカ(幼体)のイカメシ。

こちらは、市場に並んでも日の目を浴びないケンサキイカの幼体を、手間をかけてでも価値あるものに変えたいと、「大つち」の企業努力から生まれた逸品で、販売する日は必ず完売するという人気っぷり。残念ながら、ここ数年ケンサキイカは不漁となつており、今月から6月にかけてのケンサキイカ漁の最盛期には、是非萩しまーと店にお越しになつてお買い求めいただきたい商品です!

水産加工品を大別しても、乾製品、塩蔵品、くん製品、節製品、調味加工品、冷凍食品、ねり製品、缶詰品など様々あるなか、「大つち」は、乾製品、くん製品、調味加工品を自社で製造販売されます。「昔は、鰹節も作つていましたし、鯨なども扱つていましたので、昔に比べ扱うものは減つていると思います。獲れる魚類の変化もそうですし、何よりも漁獲量が減つていて、持続可能性に大きく影響を与えます。」と正之さん。古くは干



冷めても柔らかい
ケンサキイカのイカメシ

萩しまーと直営の青果・日配部としてホール入口中央に店舗を構える「地どれ野菜と果物」。店名通り、萩産、山口県産の野菜と果物をメインにし、萩市民が愛用する地元の調味料や加工品などを小売しています。人気となっているのは甘い萩の醤油。人口5万人を切る町で、未だ7軒も醤油を生産しているのはかなり珍しく、その多くのラベルを一挙に取り揃えている小売店は「地どれ野菜と果物」だけとなっており、観光客のみならず、遠方に住む家族、知人へ送る品として地元の方にも重宝されています。

萩しまーと直営の青果・日配部としてホークス球場の外壁に設置された看板。店名通り、萩産、山口県産の野菜と果物をメインにし、萩市民が愛用する地元の調味料や加工品などを小売しています。人気となっているのは甘い萩の醤油。人口5万人を切る町で、未だ7軒も醤油を生産しているのはかなり珍しく、その多くのラベルを一挙に取り揃えている小売店は「地どれ野菜と果物」だけとなっており、観光客のみならず、遠方に住む家族、知人へ送る品として地元の方にも重宝されています。

愛着ある甘鯛

萩しまーと直営

直営鮮魚部

萩しまーと直営 地採れ野菜と果物



末益店長と甘鯛

の時期は、このイカメシが店頭に並ぶことはありませんが、5月から6月にかけてのケンサキイカ漁の最盛期には、是非萩しまーと店にお越しになつてお買い求めいただきたい商品です!

毎年年末30日・31日に開催しているメジとヒラソの特売は地元の方にも人気で、しつかり脂の乗つた養殖ものに加え、水揚げされれば身が引き締まつた天然のも特価で販売されます。

萩しまーと正面入り口から一番奥にお店を構える「ふるさと萩食品協同組合直営鮮魚部」。萩しまーと開設以降21年間店長を務められてきたのは末益功長(よしなが)さん。末益さんの前職は、現在、萩のブランド魚として全国区で人気となつている甘鯛の専門はえ縄漁師。「可能な限り店頭に甘鯛を並べておきたい」と甘鯛に対しての思い入れは強く、水揚げ状況にもよりますが、1尾1千円程度のものから、1kgを超えるものまでを扱われます。もちろん、その他萩沖で獲れる様々な魚種も扱われ、「鮮度にこだわり、その日その日に売れそうな良いものを仕入れます。」と末益さん。

元漁師ならではの目利きを活かされ、平日午前にはその末益さんの目に信頼をおいて市内飲食店の方が仕入れに来られます。また、直営鮮魚部では、店頭に並んでる丸の魚を購入された方からの希望があれば、無料で3枚卸しにしてくれたり、更には皮まで引いてくれるという、台所を汚したくない方には何とも有難いサービスもあります。

オリジナル商品



萩夏みかんシャーベット