

よりよい暮らしはみんなの願い
みんなで利用、みんなで参加

3~4月

生協だより

大阪府職員生活協同組合

〒540-0008
大阪市中央区大手前3-1-43(新別館北館内)
TEL(06) 6941-0351(内線5761~3)
(06) 6942-0990(直通)
FAX (06) 6942-0246
Eメール:k-coop@vega.ocn.ne.jp



河幸本店

大阪市中央区日本橋、黒門市場近くにある河幸本店庄兵衛に株式会社河幸の代表取締役山路晃誉さん(50歳)を訪ねた。入口には大きな河幸庄兵衛の暖簾が、そして店内には様々な海苔の商品が並んでいた。昭和16年、大阪の台所と言われている黒門市場の近くで設立された「河幸海苔店」。厳選した海苔を扱うといふ評判から、高級寿司店との取り扱いも多く、当時から高級海苔の取り扱い店として名を馳せている。

山路さんの祖父は兄の店から独立して商売を始めました。父は千葉県での修業の後、河幸はこの海苔屋を継ぎました。山路さんは3代目「自分がこの海苔屋を継ぐもんだと思つてましたね。思つてましたね。思つてたのかな?」大学卒業後、迷うことなく家業を継ぎ、祖父と父に仕事を教えてもらつた。

守り続けたいという意地と苦労の結晶 大阪海苔
海苔は、日本の伝統美です。大阪産。



●株式会社 河幸 代表取締役 山路 晃誉さん



海苔養殖の現場
漁場が激減した「大阪海苔」の存在を知ったこと。最盛期には40軒ほどあった阪南市の海苔生産者はわずか3軒に減っていた。そこで大阪湾の海苔を救うべく地域貢献も含めて、大阪海苔養殖を守る漁師さん達と手を組み、大阪湾で採れた海苔を使った味付け海苔の生産を始めたのだ。

大阪湾の海苔を使用した味付け海苔の誕生

河幸は昭和30年に味付け海苔に参入。「質があまりよくない海苔でも味をつければ美味しいくなる…売れる…」といつ業界の古い常識を覆し「質の高い海苔に良い味をつければ最高の商品になる!」という本物志向の信念のために転機が訪れた。それは大阪で採れた海苔を使用した大阪産(もん)に認証された味付け海苔の誕生だった。

きっかけは親戚の紹介で、関西国際空港建設のため

漁場が激減した「大阪海苔」の存在を知ったこと。最盛期には40軒ほどあった阪南市の海苔生産者はわずか3軒に減っていた。

そこで大阪湾の海苔を救うべく地域貢献も含めて、大阪海苔養殖を守る漁師さん達と手を組み、大阪湾で採れた海苔を使った味付け海苔の生産を始めたのだ。

大阪で長年、海苔を売ってるもんとして、大阪産の海苔を応援したいと思って始めたんや。大阪湾で採れた海苔は歯ごたえがあるんで、つくだ煮に加工するのに最適。産地の家庭では生のりを炊いて食べてる。大阪海苔は数が少ないとあってあまり知られてへんけど、黒々していてツヤがありしっかりと歯ごたえがあるええ海苔や。



12年前 ニューヨークでSDGsを知つて…

最初にお会いした時の「一言」「こんな格好ですみません。この軽さは自分も見習いたいと思います。そして何より情が深い。一緒に仕事をしてやりがいがあります。」

営業課長 吉田 正さん

社長とのお付き合いはもう20年以上になりますね。柔軟な発想や「フットワークの軽さは自分も見習いたいと思います。そして何より情が深い。一緒に仕事をしてやりがいがあります。」

恵方巻は大阪が発祥の地

子どもの頃、父が節分に「恵方巻の巻きすしを広めるんや!」といつて、道頓堀でイベントをして頑張っていた姿や「今年の恵方はどっちや?」と生懸命調べていたことを思い出すという。恵方巻は大阪が発祥の地だ。「父はいつも新しいことに挑戦しながら、事業を前に進めてたけど、そのことが段々分かつてきましたね。息子たちには後を継いでほしいけど、今はまだ言えない。継ぎたい、先のある事業やなあつて思つてもうえるよう、しっかり事業を充実させたい!そして(ほんまもん)を次世代につなぎたい!それが山路さんの夢であり思ひだ。

うちでは代々食に関わる稼業、海苔や農業の二刀流もええかなと思ってね。農業の方はまだ新米ホヤホヤやけど、大変さと楽しさを今実感しているとこかな。昔から面白い事を考えるのが好きやつたしね…将来は小麦など穀物もやりたいと思ってる。日本のそして大阪の食の地産地消にこだわっていきたいな。

