

さつま × しごと

Vol.24



ときた やすひろ

戸木田 康弘 さん (57)

虎居地区出身。21歳のときに実家である有限会社戸木田商店でさつまあげを作り始める。46歳で同店の4代目店主に就任。妻の昌子さんと二人三脚で店を切り盛りし、伝統を守りながらも新しい商品の開発に奮闘中。趣味は野鳥の観察と撮影で好きな鳥はオシドリ。

さつまあげ × 戸木田 康弘



▼町内で唯一のさつまあげ専門店である有限会社戸木田商店。揚げ油の香ばしい香りが立ち込める工場内に真剣な表情でさつまあげ作りと向き合う戸木田康弘さんの姿があります。明治35年から続く老舗の4代目店主として伝統の味を守り続けています。

▼さつまあげ作りを「完璧にたどり着くことがない仕事」と表現する戸木田さん。先代から引き継いだ作り方を独学で研究し、試行錯誤を重ねています。中でも経験と技が必要となるのが、塩と魚のすり身を練り合わせる「塩すり」と呼ばれる工程。「塩すりは、塩と魚肉のタンパク質で化学反応を起こし、独特の粘りである『ひき』を生む大切な工程です。杵きねと臼うすの機械で練り合わせるのですが、気温によって練り合わせる時間が微妙に変わるため、作業した日は気温や材料の分量、練り合わせた時間などを毎回欠かさず記録してその後の参考になるようにしています」と話します。代々受け継いできた味がぶれることがないよう細心の注意を払う戸木田さん。「先代、先々代からのお客様が、自分が作ったさつまあげを食べて『懐かしさ』と言ってくれた時は、これまでしてきたことが報われたような気がしました」と作る喜びを語ります。

独特の「ひき」を生み出す杵と臼の機械。その日の気温によって練り合わせる時間を微調整します。



黄金色に輝く揚げたてのさつまあげ。一晚冷蔵庫に置くことで味が締まり味わいの変化を楽しめます。

▼伝統の味を守るため日々技術を磨く戸木田さんは、新商品の開発にも積極的です。「以前からさつま町の特産品を使ったさつまあげが作れないか考えていました。今は収穫の時期限定でタケノコ天を作っています。短期間での販売ですが、県外の方からも問い合わせをいただくなどとても好評です」と手応えを話します。「子どもたちが喜んで食べてくれるような商品を作っていきたいですね。さつまあげがお弁当のおかずの定番になったら良いなと思います」と語る戸木田さん。老舗が切り開くさつまあげの新境地に期待が高まります。