

昭和25年誕生

魚肉ソーセージ

愛媛・八幡浜 西南開発



1昔ながらの機械が活躍する工場内部。2スモークミートを作る女性従業員。創業初期の写真。ライバル他社は、昭和29年にビキニ爆弾で行われた水爆実験のため価格が暴落したマグロを原料に製造を行ったが、西南開発は長い間、近海の鮪にこだわった。3昭和30年代、市の祭りの仮装行列に参加した宣伝カー。4「昔のソーセージは美味かった」というベテラン社員の言葉に発奮。若手数人が躍如させたソーセージ。原料魚は鮪100%だ。殺菌温度を低くしたため、賞味期限は他の魚肉ソーセージより短く2ヵ月。1箱(3本入り)450~500円ほど。同社からの通信販売は<http://www.rakuten.co.jp/seinarkaihatsu/>

松山駅からデパート特急に乗って、西に十分ほど。温州みかんの名産地であり、四国一の規模の漁港を持つ八幡浜市(人口約三万八千人)に着く。

魚肉ソーセージは、東京で教師をしていた菅原氏が戦争後に教職を追われて郷里に戻ってきたことで、誕生した。

現社長の高橋忍さんが説明する。「菅原さんは、日本もパン食になるだろうと考え、製粉やパン製造に手を出しましたが、失敗。その後、ここでは蒲鉾など練り製品作りが盛んだだったので、パン食に合う魚のすり身製品を作ろうと思っただけです。ちょうどその頃、大量の鮪が獲れて捨てるくらいだったそうでしたので利用しました」

農畜学校の先輩だった三好彰記氏の協力を仰ぎ、研究に動しんだ。一年ほどの試行錯誤の末、桜の煙液を用いて「蒲鉾のソーセ

ージ化(菅原氏の回想録より)に成功。「スモークミート」の名で、昭和二五年春に売り出された。

せっかくなので工場があったのが、台風で壊滅する不運もあったが、二七年には食品卸大手の明治屋と契約に漕ぎ付けた。

「昭和二七年の売上高は約千七百四十万円。それが倍倍で伸びていつて、ピーク時の四三年には十九億円になりました」

しかしウィンナーなど畜肉ソーセージが安価で売られるようになり、需要が減り始める。さらに痛手が起きた。それまで使っていた保存料が、四九年に使用禁止になったのである。そのため殺菌温度を九〇℃から一二〇℃に変更せざるをえなくなり、味が変わってしまい顧客離れが起きた。そこで同社は、ハンバーガーパティや各種レトルト・冷凍食品製造など多角的に展開していった。

その一方で平成二〇年から、限りなく昔に近い製法の「元祖魚肉ソーセージ」を復刻販売。白身魚中心の淡白な通常商品とは違い、青魚らしい濃厚な味がして魚を食べている実感がわく。童心に戻って齧ってみるのも一興である。

撮影 本社 志水 隆



八幡浜市保内町宮内
1-300-1 020894-36-0651
地図製作 地図屋もりせん

故郷の漁村に
帰った元教師が
豊漁で余っていた
鮭を原料に
パンに合う「蒲鉾」の
アイデアを思いつく

