

保存食だけではもったいない！

缶詰の深くて広〜い世界

「災害時の非常食」「ストックできる常備食」という缶詰のイメージは缶詰が持つポテンシャルの、ほんの一面にすぎない！

知られざる魅力たっぷりの缶詰の世界を、

缶詰博士の黒川勇人さんに案内してもらった。

缶詰博士

黒川勇人

●くろかわ・はやと 1966年福島県生まれ。日本缶詰びん詰レトルト食品協会公認の“缶詰博士”として各メディアで活躍中。『安い！ 早い！ だけどとてつもなく旨い！ 缶たん料理100』（講談社）、『缶詰博士が選ぶ！ 「レジェンド缶詰」究極の逸品36』（講談社+α新書）など著作多数。

グルメ缶詰が流れを変えた！

——今回の缶詰特集の取材で先日福岡に行っただんですが、明太子の缶詰があったのには驚きました。

明太子の元祖でもあるふくやの、明太子の油漬け。あれは、おいしいですよ。ふくやは明太子の缶詰に先駆けて、明太子の漬け汁で味つけ

したツナの缶詰「めんツナかんかん」も出しているんですが、こちらもうまい。通の間で、日本でいちばんおいしいのではと評判のツナ缶を作っている由比缶詰所（静岡県）とのタッグで生まれた商品で、めんツナかんかんだけでも六時間は語れるというくらい、素晴らしい缶詰です。——明太子を使った缶詰は、いままでにない試みという感じがするんで

すが、最近の缶詰事情といえば？
めんツナかんかんのような地方色豊かな缶詰が新たに生まれてきているのは確かなんですが、ローカル缶詰が最近になって続々と出てきたというよりは、人々の目がやっとなローカル缶詰に向くようになったのだと思います。
大きな転機は、グルメ缶詰の誕生。そのパイオニアが、国分の缶つまシ

リーズです。二〇一〇年に缶つまシ

リーズが出たときには、缶詰業界でも、国分のなかでも、「こんなに高い缶詰が売れるのか？」と疑問視されていた。かつての缶詰業界には、三百円以上のもは売れないというヘンな思い込みがあったので、それに真っ向から対抗した缶つまへの風

当たりも強かったんですね。

ところが、発売するや否や、バリ売れた。価格競争に陥っていた缶詰業界ともども、会社の未来に強烈な危機感を抱いていた缶つまの担当者、まず、産地や品種にこだわった素材を使い、製造方法もおいしく作るためのレシピを一から考案し

て、価値ある缶詰を作ろうと決めて

いた。それで四百円、五百円といった価格帯になってしまっても結果的に売ればいいじゃないかと考えていて、いいものを作れば、ある程度の価格でも買ってくれる人がいることをちゃんと証明したわけです。国分の缶つまシリーズの成功を受けて、同種の商品が続々登場し、いまではグルメ缶というジャンルが確立されるまでになりました。



黒川さんのオフィスの缶詰棚。その数、なんと3000以上！

それが、ローカル缶詰を出しているという動きと連動している部分もあって、国分でも近畿地方でしか手に入らない神戸牛の赤ワイン煮なんかを作っていますし、高知県黒潮町の黒潮町缶詰製作所では、サワラと筍のアーヒージョや、甘鯛とアーテイチョークのカレー風など、地元食材を生かした、洒落た缶詰を十種類以上作っている。大手はもちろん、