



佐伯発、**粋**で元気な
企業と働く人々をご紹介

イキな佐伯の ヒトと企業

Vol. 28



▲こちらから動画が
ご覧になれます。

今回は 佐伯の郷土料理を全国へ！
ごまだしの可能性を追求する

「漁村女性グループめばる」

手軽に使える瓶詰めのごまだしが大ヒット！

— 魚食文化を守るために
食べやすい加工品を考案

③ めばるが誕生したのは2004年。朝市で魚を販売した際、「魚を捌けない」という声を耳にしたのがきっかけです。魚離れに直面し、「どうすれば魚を美味しく食べてもらえるんだろう」と考える中で、なじみ深い佐伯の郷土料理「ごまだし」にたどり着き、試行錯誤の末、瓶詰めとして商品化しました。2012年には調味料選手権の「万能調味料部門」で最優秀賞を受賞し、大きな自信を得ました。

2014年に「ごまだしのレシピ本」を発行した後は、「ごまだし＝うどん」ではなく、様々な料理に使える万能調味料という認識が浸透したように感じています。近年開発した「常温保存できるごまだし」も好評です。配送時も保存時も冷蔵不要のため扱いやすく、販路が広がっています。

※1 日本野菜ソムリエ協会調味料選手権2012

— 郷土の伝統の味を守りたい

④ 今年、小谷さんに代表を引き継ぎました。アイデアマンの小谷さんなら、めばるを大きくしてくれると信じています。

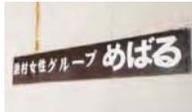
④ 桑原さんが導いてくれるので心強いです。私の重要な使命は、文化庁にも100年フードとして認定された郷土料理「ごまだし」の味も含めた伝統を守り、次の世代へ伝えること。そのため、めばるがこれまで築いてきたものを大切にしながら、水産養殖の研究員だった頃の知識を生かし、商品開発に取組んだり、販路を開拓したり、様々なことに挑戦しています。ごまだしの裾野を少しでも広げたいです。

— 楽しみながら仕事に打ち込む毎日

④ 65歳で声を掛けてもらいましたが、今はコロナ禍で難しいですが、以前は桑原さんの提案で食事やミュージカル、歌舞伎などに行っていました。頑張った後に楽しみの多い職場です！

④ お昼はみんなで「ごまだし」レシピを考えています。インスタで公開しているのでぜひ皆さんも試してみてください。

インタビュー…桑原政子さん(創業者)/写真中央、山崎千歳さん(入社9年目)/右から2番目、小谷晃文さん(代表取締役)/右端



株式会社 漁村女性グループめばる
佐伯市鶴見大字沖松浦1384-2 ☎33-0274 Instagram:@gomadashi.mebaru (ごまだしレシピ公開中)
設立年月日:平成16年 従業員数:5人+1人(パート従業員)