

## 海藻加工製品発明に情熱をもやした淡路島の濱田 稔氏



株式会社浜田屋本店会長 濱田 稔氏は脳梗塞を患った後、養生をされていましたが、平成 26 年（2014 年）5 月 22 日に、心不全のため享年 80 歳でお亡くなりになりました。

濱田さんと私が初めてお会いしたのは、昭和 58 年（1983）6 月に、中国の青島で開催された第 11 回国際海藻シンポジウム参加のグループツアーでした。当時、中国が開放されて間もない時代であり、ビザ申請や宿が不確定であり、自由に旅行ができないので、日本からのシンポジウム参加者は、多くはこのツアーに参加しました。ツアーの日程は、シンポジウムだけでなく北京、南京、会場の青島、帰路に上海まで組まれており、2 週間近くにおよぶ長い期間の団体旅行でした。

このツアーには、海藻研究者とともに、多くの海藻関係企業の方々も加わり、私が参加した国際海藻シンポジウム団体旅行のなかで、最も多く新しい方々と知り合いになった楽しく思い出深い旅でした。

濱田さんは、当時、淡路島・洲本市の中心街で淡路島産のワカメと昆布の加工品の販売を主とした会社を営んでおられましたが、さらに料亭などの料理の添え物としての海藻料理（珍味）や料理に使う海藻を加工した器などを考案し販売しており、多くの製品のなかで、そうめんで作った「扇そうめん」が大ヒットして、全国販売に拡大し日航の機内食にも、添え物として使われ始めた時でした。

濱田さんは洲本市の発明学会の会長であり、独自の新しい食材を作るのが好きで、趣味と本業が一緒になっておりました。そのような時に、当時、徳島県水産試験場鳴門分場でワカメの研究をされていた松岡正義氏から国際海藻シンポジウム参加のツアーの勧めがあり、ひとりでは行けない中国に興味を持ったそうです。

濱田さんは、多くの生真面目な海藻研究者のなかで、明るくおおらかな性格と笑顔で、グループのなかに溶け込んでいました。四国在住のこともあり、濱田さん、松岡さんと私は行動を共にすることが多くありました。ある晩、大連から参加した大学の先生が、外国人が使う紙幣が違う時代、外国人は入れない中国人用の食堂に参加者 10 名ほどを案内してくれました。大いに食べ飲み、談笑しましたが、全部の支払いが当時の金額で 1,000 円ほどと安くてびっくり

しました。濱田さんが、事前に交渉して外国用紙幣を中国人用紙幣に交換しておりました。当時 1000 円は大学の先生の 1 か月の給料だったそうです。濱田さんにとって、この中国の旅で、多くの分野の違う知人ができ、会社経営にも大きなインパクトのあったツアーだったそうです。

中国から帰国後、濱田さんは海辺に今の社屋を建てられている土地を購入されました。まだ、さら地に案内されて、海水が引けるので、生き魚も飼育できると喜んでおりましたが、今は写真にあるように敷地いっぱいの 3 階建の工場兼本社ビルになっております。



私は、濱田さんが新しく作られる海藻料理、海藻を素材にした製品をみたり、試食のするために彼の会社に伺うことが多く、浜田屋本店の会社発展の歴史を、みつづけてきました。わかめの茎や「めかぶ」を使った各種の佃煮などを商品化しておりました。

当時韓国で乾燥した「めかぶ」が日本に輸入されておりました。濱田さんは、多種類の新規食品を開発販売してきましたが、「珍味の創造」の理念を生涯持ち続け、発明・工夫し新しいものを作る楽しさを、いつも語っておられました。一度大阪の高級料亭で一緒に食事をしたことがあります。彼曰く、高級料亭の料理からヒントは浮かぶ。

濱田さんとの思い出として、ふたりで行ったフィリピンのセブ島視察があります。海藻珍味を考えている時であり、フィリピンのイワズタやキリンサイが、日本で食材にならないかと真剣に考えておられたことを懐かしく思い出されます。まだ、沖縄の養殖イワズタ（海ぶどう）がヒットしていない時代でした。あ

の時に、セブ島の業者と養殖事業をしていれば、「海ぶどう」の市場が変わっていたかもしれません。

彼はイワズタの輸入を考えていましたが、衛生的な面で断念しました。また、貝殻が料理の器にならないかと、セブの貝殻の間屋工場を歩きまわり、いろいろの貝殻を物色しました。結局使える貝殻はありませんでしたが、帰国後、会社に1ケース貝殻の展示コーナーをつくるほど買い集めました。



1984年、フィリピン・セブ島のイワズタ（クビレズタ）の養殖場（右端濱田さん）

緑藻のカサノリはグリーンの傘状できれいで、料理の添え物にならないかと考えましたが、食べるとジャリジャリするのであきらめました。食べなくても置くだけで良かったかもしれません。

その後、会社の主要商品は、淡路島の産物を特産品として開発することになり、ご長男の昌宏さん（現社長）も戦力になり、イチジク、みかんのジャム、たこの加工品、タマネギのドレッシングが、ヒット商品になり会社規模が年々大きくなってゆきました。

洲本市から発信し、大阪、東京に販売網をひろげ、通信販売による販路も広げてゆき、洲本市の中でも優良会社として注目されていると濱田さんからお聞きしました。

しかし、濱田さん自身は、海藻、特にワカメにこだわっており、鳴門の伝統的な灰干しワカメを、木灰を使わない方法を、長年、考えておりました。会社の業務用販売カタログを見ますとわかめや昆布の商品が多くあり、濱田さんの発明した珍味が、商品として残されているのに安堵しました。濱田さんの創意工夫で作られた昆布の器は、1980年代から長く作られ続けている隠れたヒット商品だそうです。



### 昆布で作った、料理用の器

今は、会社の主力商品が、ドレッシングと大きく変わっているようですが、濱田さんが作られた料亭で使われる「コンブの器」、「扇そうめん」や料理を載せる各種の器は、今でも業務用カタログで見ることができました。

濱田さんは、日本海藻協会の会員として、いろいろと協力して下さいました。そのひとつに、石川依久子先生が日本藻類学会会長の時に、海藻博物館（海藻水族館・研修・研究室を含む）構想を打ち出されました。洲本市がバブルの時に、港内に建てたレストラン・研修室の施設が閉鎖されており、洲本港が大阪・神戸へのフェリーの港になっているので、そこを利用した観光の再生事業として、濱田さんの提案で洲本市へ海藻博物館の誘致に、石川先生とともに2回伺い、洲本市の担当者とも話合いを持ちましたが、洲本市の赤字状態では、新しい事業の予算を組むことは難しいと立ち消えになりました。残念は企画でした。各種の海藻製品を陳列し海藻料理を出すなど、少し粘ったら良かったなと思いました。

奥様は濱田さんの作られる奇抜な新商品にはハラハラしながら、うまくコントロールして、営業ルートに息子さんの昌宏社長さんとともに努力されて会社の運営を陰で支えてきたように思われます。

神戸で2007年に開催された19回国際海藻シンポジウムのエキスカージョンを、ぜひ、明石大橋を渡り淡路島へという強い濱田さんの提案がありました。昼食をとった淡路島のリゾートホテル「ウエスティンホテル淡路島」は、200名ほどでしたが、外国人が多数であったため、貸し切りで庭内公園と部屋の交渉を濱田さんがして下さいました。参加者はくつろいだ昼食が取れ、食後の休憩時間は広い庭園を散策することができました。

濱田さんは、日本海藻協会が設立当時から正会員になり、日本海藻協会の東京でのシンポジウムや会員交流会には、欠かさず参加されてきました。特に、平成17年（2005）年11月30日に開催された日本海藻協会のシンポジウムでは、会社の設立からの開発された海藻商品の紹介をされました。

濱田さんが歩んでこられた商品開発のアイデアの過程なども総括して講演されました。「伝統のある学士会館で講演するということは生涯の思い出だ」と喜んでいました。私は発表資料のパワーポイント作成のお手伝いしました。彼

は初のパワーポイントによる発表を立派になされました。



日本海藻協会のシンポジウムでの講演

ご病気でなければ、まだまだ、お付き合いする歳でした。先立たれて、おらかな笑顔が思い出され寂しい思いがしますが、心よりご冥福をお祈りします。  
(2015年1月に記す)