



店では香住ガニメニューで人気の「かにみそ担々麺」も楽しめる。カニの身とカニみそ＆ラー油と豆板醤の風味が絶妙にマッチ。

Ippin

但馬の隠れた逸品

vol.34 かにみそまん (香美町)

香住ガニぎっしり！カニの香りが湯気立つ名物中華まん



関西では香住漁港だけで水揚げされるベニズワイガニ。地元では「香住ガニ」と呼ばれている。カニの甲羅を使うことで生地にカニの香りが移り、蒸し上げた際にカニみそが噴火して流れ出ても受け皿になる。

中華料理 白龍

【所】兵庫県美方郡香美町香住区香住 1456-1

【休】第1・第3水曜(たまに変更あり)

【時】11～14時、17～20時 【問】0796-36-2967

* 地元で長年愛されている中華料理店。目の前には香住海岸が広がり、観光客やリピーターで賑わう。かにみそまんはお持ち帰り用もあり。提供期間：香住ガニのシーズン中

肌寒くなってきたこの季節、ホカホカの中華まんが恋しくなってくる。そんな時にオススメしたい逸品が香住ガニの『かにみそまん』だ。

ずっしり大きなかにみそまんが香住ガニの甲羅の中にドンッと鎮座しており、見た目のインパクトは十分。ほんのり甘いワフワフの生地はもっちり口溶けがよく、それだけでも美味しい。生地を割ると、ふわっと上がる湯気とともにカニの香りが食欲を刺激する。中には香住ガニの身がぎっしり詰まっています。カニみその風味が口いっぱいに広がる。

このかにみそまんは香美町香住で

愛される創業42年の中華料理店「白龍」で提供されている。

「香住ガニそのものが美味しいのでそこが魅力。手作りにこだわって作っています」とは、かにみそまんを開発した高野真由美さん。

数年前に店を経営する両親が体調を崩したことがあり、その頃から店を手伝うようになった。香住オリジナルの商品が作りたいと開発を始める。

高野さんは神戸の豚まん専門店に働いていた兄から生地づくりのノウハウを学んだ。発酵時の湿度や分量によつて蒸し上がった時の食感が変わるため、

感覚を掴むまでが大変だったそう。料理人である父は厳しく、厨房へは立たせてもらえなかった。自宅での試作づくりの日々。何度も何度も却下されては試行錯誤を繰り返して、完成させた。

中身の餡は父が作る。カニを湯がいて身を取り出し、42年の歴史が誇る秘伝の中華スープとカニみそを合わせ、8時間もの時間をかけて作られている。

「自分たちで作った料理で笑顔にしたい」との想いを詰め、親子で作りに上げた香住の名物。あつたかい湯気と幸福感に包まれるかにみそまんをぜひ口いっぱいに頬張ってほしい。

実施期間

2020年**11月末**まで!!
(ポイント利用期間は
2020年12月末まで)

山陰海岸ジオパーク・トレイル ～ポイントを集めてお得に楽しもう～

ポイント獲得ウォーク

step1

窓口施設で
ポイントシート
(台紙)を
もらう

step2

歩く!
「起点」、
「チェックポイント」、
「終点」の3カ所写真撮影
(自撮り計3枚必須)

step3

窓口施設に行つて、
ポイントカードを
もらう

step4

ポイントを利用して
協賛施設で
お買い物などを
楽しみましょう

詳しくは
HPで!

山陰海岸ジオパークトレイル

検索

必ず
人に紹介したくなる
絶景があります!

山陰海岸
ジオパーク
推進協議会

兵庫県豊岡市幸町7-11
(問) 0796-26-3783



お届け！ 職人レポート

～但馬が誇る企業の現場に密着～

vol.11



年間40万冊もの製本を行う。7～8年かけてやっと習得できる技術もある。



気候・風土・標高差を利用し、寒地系と暖地系両方のにんにくを栽培することに成功。



製本の繁忙期は年度末の1～3月、夏休みの7～9月に集中する。閑散期である4～6月、10～12月はちょうどにんにくの収穫と植え付けの時期に合致。今後は加工品などの6次産業にも力を入れていく予定だ。養父市大谷にある関宮工場ではリーフレタスなどの水耕栽培を行っている。

事業の「二毛作」で 匠の技を未来へ

DATA

ナカバヤシ株式会社

【所】養父市大屋町笠谷111(兵庫工場) TEL.079-669-0227
◎アルバムの製造販売や製本業で有名。図書館製本の主力工場として昭和48年に兵庫工場が新設された。製本業と農業の「二刀流事業」を行っている。

大粒で実がよくしまり、豊かな香りが食欲をそそる純白色のにんにく。このにんにくを作ったのは図書館製本を行う技術者たちだ。図書館製本とは、複数の雑誌や資料などをまとめて一冊の本に仕立て直す合冊製本や壊れた本の修理などを行う製本業のこと。養父市大屋町にあるナカバヤシ株式会社では製本業と農業、畑違いの事業を両立している。

図書館製本業は繁忙期と閑散期の差が激しく、この差を埋めることが創業以来の課題だった。近年はデジタル化や紙媒体の縮小から仕事量も減少。今まで以上に大きな負担となっていた。

「製本はナカバヤシの魂です。この技術はまさに職人の技。身につけるには年月が必要なんです」と工場長の

小谷英輔さん。仕事量の減少とともに人を減らすことは簡単だが、熟練の技術者がいなければ繁忙期は対応できない。雇用を維持しながら問題を解決しなければならなかった。

2015年、農機具メーカーのヤママーとの出会いがあり、にんにくの栽培に注目。にんにくの栽培も製本業と同じで繁忙期と閑散期の差が激しく、その繁閑の山と谷がうまく合致した。栽培を始めた頃はあまりに畑違いなため、社員にも驚きの声があがった。しかし意外にもやってみたらおもしろい。それなら「自分たちでもやってみよう」と農業特区の制度を利用し農地を購入。「ナカバヤシは本気だ」と周囲にもその決意が伝わった。

「活字の情報や文化を未来に残すことが私たち製本職人の使命。紙媒体が減ってもやめるわけにはいきません」と小谷さん。国会図書館をはじめ日本の大学・公共図書館の8～9割の製本がここで行われているのがその理由だ。製本の技術を守るため、覚悟を持って慣れない農業へ参入したと語る。

「製本はお客様から本をお預かりし、仕立て直してからお返しする顔の見える仕事なので一層気持ちが入る。にんにくに対してはその丁寧さを大切にしたい」。

仕事の「二毛作」とその覚悟によって、匠の技が未来へと受け継がれていく。



白くきれいなナカバヤシのにんにくは、
レストランからご家庭まで、
安心安全かつ気軽に使っていただける
“ちょっとおい” “ちょうどいい”
そんなにんにくです

ナカバヤシ株式会社 兵庫工場
養父市大屋町笠谷111 TEL:079-669-0227

