

# HIDAMON Vol.7

～飛騨の隠れた魅力を発掘～



有限会社 さわ  
澤 十三子さん  
澤 大輔さん  
宮川町西忍592-1  
☎0577-63-2173



▲うす味でやわらかく煮上げられたぼっか煮は、頭から尻尾の先まで全て食べられる。



▲うす味でやわらかく煮上げられたぼっか煮は、頭から尻尾の先まで全て食べられる。



▲この工場で、全ての商品が一貫生産されている。

第7回は、ぼっか煮やかぶらのお漬物で有名な「有限会社さわ」さんを訪ねた。

『ぼっか煮』というのは、飛騨の人には馴染みのある言葉だが、実はさわさん独自のネーミングであることは皆さんご存知だろうか。一般的には甘露煮と言われているものだが、甘露煮のイメージよりあっさりしていて、飽きない味。近年宮川に移住した鮎名人の某氏も、『甘露煮は好きじゃないが、さわさんのぼっか煮は旨い』と絶賛している、定評のある味だ。

インタビューさせていただいたのは2代目の澤大輔さん・お母さまの澤十三子さん。『さわ』の創業は47年前にさかのぼる。過去に大きな水害で会社の建物を失ってしまったこともあったが、今も変わらぬ美味しさをこの宮川の地で受け継いでいる。

さわさんのぼっか煮は、先代から続いている十三子さん特製の味付けで煮て、一晩寝かせ、翌日にまた煮て仕上げるため、味が染み込み骨まで美味しく食べられるのが特徴だ。

大輔さんはそのエネルギーギッシユな姿とは裏腹に、冷静に将来を見据えた会社づくりについて語ってくれた。

『ただん食品に関するルールが増え、管理システムも厳しくなる中、それに対応してきたが、中小の小さな会社が地域の特色ある商品を販売しにくくなっている面もあると感じる。加工業者として、未来の食品加工の姿も発信していきたい』と、大輔さんは語る。その反面、時代の流れに合わせて衛生管理や品質の向上に努めてきたため、近年ではクレームはほぼなくなるなど、『一歩一歩確実に階段を登っている』。また、品質だけではなく、しぐれ煮などの飛騨牛関連品などラインナップも増えて、今では飛騨牛関連のものが定番の川魚関連と同等の人気商品になってきている。

現在は、2代目の大輔さんが代表を務めているが、互いの思いが熱すぎて、先代の父、正躬さんと意見が食い違ったことも。そんな熱い家族経営の『さわ』を、お母さんの十三子さんが支えている。

一筋縄ではいかない美味しさを守り、経営してきた澤さんは『水害や、観光で来られる方の変化など、さまざまに変化を経験してきた。これからは何がかわからないが、状況の変化はチャンスにもなる。今後もしも継いできたものを守りながら、新たな挑戦をしていきたい』と語ってくれた。



▲さわさんの直売所には、ぼっか煮をはじめとした人気の商品がずらりと並んでいる。



▲日頃から徹底された衛生管理がされている加工所。



▲飛騨牛や舞茸などのきのこの旨味がたっぷり詰まっていたてのしぐれ煮は、ご飯のおかずにとぴったりだ。

人口の動き (5月1日現在 住民登録人口)

男	11,599	女	12,415	計	24,014	世帯数	8,883
出生	7	転入	70	死亡	30	転出	60

消防の状況 (4月30日現在)

	火災	救急
飛騨市	4	343
その他 (管外出動)	0	1
前月比	2	85

交通事故の状況 (4月30日現在)

	人身交通事故		物損交通事故
	件数	死者 傷者	件数
本年累計	5	0 7	178
昨年同期	10	0 21	184
増減	-5	0 -14	-6