

記者のつぶやき

株式会社油業報知新聞社
常務取締役 高橋 基己

私が油業報知新聞社に入社したのは1998年なので、かれこれ25年以上勤めていることになる。弊社は油脂版と石油版を発行しており、私は石油版に配属されたので、同じフロアで仕事をしていながら油脂は遠い存在であった。5年ほど前から油脂版に携わるようになり、最近は油脂について分かったような気になっているが、まだまだ勉強が必要だと思っている。

石油版は、エネルギー動向やガソリンスタンドの記事が中心で、油脂版と比較するのは難しい。油種の種類に限れば、数多くの種類がある油脂版に比べ、ガソリンスタンドで売られる商品はガソリン、ハイオク、軽油、灯油。お店によって商品が違うということはない。そのため、ガソリンスタンドは、洗車や自動車整備に力を入れたり、レンタカーに力を入れたりして、他店との差別化を図っている。

石油の油種が少ないから楽ということはないが、5年前に油脂版の担当になったときには、食用油の種類を多さに驚かされた。それまでは、食用油を購入する際、あまり考えずにスーパーで選んでいたが、それから棚を良く見るようになった。全油販連ニュースだからという訳ではないが、全油販連さまのセミナーや、製油メーカー各社さまのイベントなどの取材において、油のテイスティングをさせていただく機会があり、とても勉強になった。大変ありがたいと思っている。また、業界紙の記者さんも親切で、分からないことを聞くとすぐに教えてくれ、大変助かっている。

このようなことで何とかやらせていただいているが、自分自身、油脂版を携わるようになって大きく変わったことは、食について、飲食店についての興味が増したことだと思う。家族で旅行に行ったときに食べた料理やお土産、工作中的ランチ、社内での飲み会など、材料や調理法が気になってしまう。スマホで写真を撮ることが増え、フォルダは料理の写真が多い。インスタグラムはしていないので、いいねをもらうことはないが。

先日、福島県郡山市に行ったときに、なんとなく入ったお店で目光（メヒカリ）の唐揚げを注文したところ、ふんわりとした食感ながら食べ応えがあり、とてもおいしかった。そのことを店員さんに伝えると、メヒカリは、いわき地方、相馬地方で主に水揚げされ、福島の沖合の比較的深い場所に住んでおり、目が青く光ることから「メヒカリ」と呼ばれると教えてくれた。

栃木で佐野ラーメンを食べた翌週に、群馬ではソウルフードと言われる登利平の鳥めしを食べた。その話を茨城出身の人に話したら、県内にある、フラミンゴを見ながら食事ができる店を教えてくれた。その店の名は「メヒコ」でシーフードレストランとのこと。静岡出身の人のおすすめ、炭焼きハンバーグのチェーン店「さわやか」にも行ってみたい。このようなことは、油業報知新聞油脂版のコラム「油業春秋」で書かせてもらっている。

これからも油脂や食に興味を持ち続け、原稿を書いていきたい。