

伍詰の魅力を発信して20年

ひと

くろ かわ はや と
黒 川 勇 人 さん (57)



(事務所提供)

国内はもちろん、世界11カ国を訪れ1500種類以上の伍詰を食べてきました。都内の事務所兼自宅の戸棚には伍詰がきっちり。その数4200に上ります。真ん中にあるのはイギリスのミートパイ風のもの。「食べるようにしています、新商品が次々に出て追いつかない。伍詰には申

し訳ないです」
日本伍詰びん詰レトルト食品協会公認の伍詰博士。4歳のとき、家族で食べた五目ご飯の伍詰の味が忘れられず、小学校低学年のころ、サンマのかは焼き伍で竜田揚げを作りました。成人して証券会社、警備会社、出版社などに勤めた後、「自分にできることを

突き詰めると伍詰だった」と、2004年にブログで発信を始めます。テレビ・ラジオ出演などメディアで活躍し、商品開発も手がけます。

「伍詰ってすごい。保存料が入っていない。冷蔵庫に入れなくてもいい。それでも3年は持つんですね。サバのみそ煮はカルシウムが閉じこもっている。知れば知るほどびっくりです」

「魚の尾っぽに近い部分だけを使ったものも出ました。これまで処分していたので、SDGs（持続可能な開発目標）そのものです」

全国の高校がオリジナル伍詰作りを競う「ローカルフィッシュ伍詰ランプリ」の審査員。生徒たちに厳しくも温かい目を注ぎます。

この機に初めてのエッセー『伍詰だよ人生は』（本の泉社）を出版しました。

文 渡辺 俊江