

細工かまぼこ

富山発



しあわせを
食べる
しあわせ



美しいのにも、食べて美味しい。

十年でようやく一人前

大型の生産設備が整然と並ぶ工場。色鮮やかなかまぼこが、ラインをゆっくりと流れていく。あたりには蒸し上がったばかりのかまぼこの、うまそうな香りが漂っている。

株式会社梅かま本社。多くの工程がオートメーション化された近代的な工場の一角で、幾人かの社員が黙々と細工の手仕事を続ける。マスクと帽子の間隙からのぞく目に、真剣な光が宿る。

「美しくて勢いのある細工ができるようになるまで、最低でも十年。それを過ぎ

ても毎日が修業です」

そう話す寺中さんは、細工かまぼこづくりに携わって40余年というベテラン職人。先輩から学んだ細工の技を受け継ぐだけではなく、今でもたえず創意工夫を重ね、より美しい細工をめざして腕を磨く。

職人の誇りをかけて描く

木型を使って細工かまぼこの台を作り、蒸し上げた台の上に着色したすり身を幾度も塗り重ねて彩色する。細工包丁一本でグラデーションを表現し、さらに絞り出しの技法で立体感

ある絵柄を描き出す。

鯛、鶴亀、松竹梅、富士などの縁起のよい絵柄が描かれた細工かまぼこは、祝儀の引き出物として用いられる。

現在、富山県内には30数社のかまぼこ業者があり、伝統の味と技を競い合っている。とりわけ、職人たちがその誇りをかけて取り組むのが、細工かまぼこづくりである。

「見た目の美しさ以上に、味の良さにもとことんこだわって作ります。目と舌で楽しんで、喜びを噛みしめていただきたい。そんな思いで、細工かまぼこづくりを続けています」

指先だけじゃなく、からだ全体で描きます。

製造部・寺中雅文



先輩の技は、教わるよりも盗んで憶えました。

point

細かな絵柄は「絞り出し」の技法で描く。繊細な美しさは和菓子を彷彿とさせる。

point

絞り出し袋を握る手のわずかな力加減で、細い線から太い線まで自在に描き分ける。

魚の味には、 きびしい土地だから。



トラフグの皮にすり身をのせて蒸し上げた「うんたけ」は、江戸時代の人々も食したという伝統の味。やわらかなすり身と弾力のある皮の、二つの食感が面白い。

魚を味わう料理のひとつ

「天然のいけす」富山湾が目の前に広がり、新鮮な海の幸に恵まれた富山には、古くから豊かな魚食文化が息づいてきた。魚の味には厳しくこだわる土地柄。そんな風土で、かまぼこは独自の進化をとげた。

富山のかまぼこは、江戸時代、料理人たちが味と細工に腕を奮った「料理かまぼこ」がルーツと考えられている。江戸期の料理書に記された「雁月」や「うんたけ」などの伝統的な料理かまぼこが、今も伝承されている。

淡白な白身魚のすり身に、ニギス、アジ、カマスといった魚を加え、魚独特の濃厚なうま味を出すのも富山流だ。

富山のかまぼこは、保存性に優れた加工食品であるだけでなく、魚をより美味しく楽しむ「料理」のひとつとして人びとに愛されてきた。



富山を代表する「うず巻きかまぼこ」。なかでも昆布巻と赤巻は、食卓の定番。

かまぼこ好きで昆布好き

富山では、日常の食卓にもよくかまぼこが上がる。かまぼこそのものを食べるだけではなく、煮物や炒め物など、さまざまな献立の食材としても活用されている。

他県では板付きかまぼこが当たり前だが、富山では板のない「うず巻かまぼこ」が定番だ。なかでも、昆布で巻いた「昆布巻かまぼこ」は、魚肉のうま味と昆布のうま味とが絶妙に調和する一品だ。



伝統の料理かまぼこ「朧月」は、朧の群が満月を横切るさまを表した風流な一品。かまぼこの薄皮に包まれた玉子の甘さが味わい深い。

富山はまた、一世帯あたりの昆布消費量全国一という「昆布好き」の地域でもある。富山の人びとが「昆布好き」となった背景には、江戸時代後期から明治にかけて栄えた北前船交易の歴史がある。

北前船によって富山に運ばれた北海道の昆布は、富山湾の豊かな幸と出会って、さらに豊かな味の文化を生み出したのだ。



北海道と西日本を結ぶ重要な交易ルートであった北前船航路。海の道は、昆布をはじめ多くの物資を運び、寄港地の町々に独自の文化を育んだ。

幸せを願うほど、

味へのこだわりは昔も今も

原料の魚を搗りつぶし、味付けをして姿かたちを整える。これを高温で蒸し上げるとかまぼこが完成する。

「生産設備は近代化しましたが、作り方の基本は昔と少しも変わっていません。細工かまぼこは、今もすべての工程が昔ながらの手仕事です」

一品一品、かまぼこの出来具合を厳しいまなざしでチェックしながら、大門工場長はそう語る。

梅かまぼこでは、ニギスを醤油麴で発酵・熟成させた調味料も自社開発した。かまぼこの味付けに用いるほか、「にぎすうおじょうゆ」の商

品名で一般にも販売している。

「梅かまのかまぼこは、コクのある魚の風味とソフトでなめらかな歯ごたえが特徴です。いい原料といい水、そしていいねいな仕事で、美味しいかまぼこを届けていきたいと思っています」

新鮮な魚の風味が生きた「にぎすうおじょうゆ」は、魚はもちろん、野菜の味も引き立てる。



コクのある味は、
食べたらずみつきです。

工場長・大門 満

ニギスのうま味が
アクセントになっています。

色鮮やかな細工かまぼこを豪華にあしらった「籠盛り」は、最上級の喜びを伝える晴れの日の引き出物。

大きくなる。

喜びを隣近所におすそ分け

桜の開花前線が富山を訪れて間もない春の日。富山市内のある家の玄関先に、祝い事用の幔幕まんとくが吊された。



この日は長女の結納の儀。床の間には、数々の結納品とともに、大きな細工かまぼこの鯛が置かれている。

「良縁をたくさんの方に祝ってもらいたい。かまぼこの大きさは、娘の幸せを願う気持ちの大きさです」
そう話して、当家の主人が顔をほころばせる。

引き出物の細工かまぼこは、祝宴の後、均等に切り分けられ、近隣や縁者らにおすそ分けとして配られる。より多くの人たちと幸福を分かちあい、ともに祝福するという晴れの日の文化がここにある。

column

富山のかまぼこは健康食



川崎賢一
食品研究家
元近畿大学農学部教授

かまぼこは一般に高タンパク・低カロリーの健康食ですが、新鮮な魚のすり身を原料とする富山のかまぼこには、天然アミノ酸も豊富に含まれています。これらアミノ酸は、かまぼこに独特のうま味をもらったすとともに、体の機能を高める働きを担っています。とくに、アミノ酸の一種であるタウリンには、血中のコレステロールを減らし、肝機能を高める効果があります。タウリンの豊富な富山のかまぼこを、日常の食習慣に取り入れることで、生活習慣病を予防する効果が期待できます。





[株式会社 梅かま]

〒939-3552 富山市水橋肘崎482-8

Tel.076-479-0303 Fax.076-479-0033

フリーダイヤル：0120-108-063

<http://www.umekama.co.jp/>

E-mail: umekama@umekama.co.jp



めうめいかん
かまぼこミュージアム「U-meい館」

かまぼこづくりの歴史と技を、展示や映像でご紹介しています。細工かまぼこ見学ゾーンでは、伝統の細工の技を間近に見ることができます。オリジナルのかまぼこづくりに挑戦できる「かまぼこ作り体験」も実施(要予約)しています。

住 所：富山市水橋肘崎482-8
電 話：076-479-1850
OPEN：平日・土曜日 9:00～16:30
(日曜・祝祭日は16:00まで)
休館日：毎週水曜日
(年末年始に休日あり)

