

まいづる 元気人 ②5

練られ練られて900年

舞鶴かまぼこのいいとこ教えます

かまぼこ博士 辻 義雄 さん
(舞鶴かまぼこ協同組合 参事)

間人ガニや京あられ・京おかきと同じく地域団体商標（地域ブランド）に認定されている舞鶴の特産品「舞鶴かまぼこ」。その品質と組合員を縁の下で支える舞鶴かまぼこ協同組合の参事で舞鶴の「かまぼこ博士」の辻義雄さんにお話を伺いました。

さかのぼれば900年の歴史

かまぼこの歴史は諸説ありますが、約900年前の西暦1115年、永久3年（平安時代）の古い文献「類集雜要抄」に初めて登場。関白、右大臣に出されたお膳の絵に「蒲鉾」と記されています。

昔のかまぼこは竹などにすり身を巻いて焼き上げたもので、ちくわに近いものでした。それが植物の「蒲の穂」や鉾に似ていたこともあって「蒲鉾」と呼ばれるようになり、やがて江戸時代に「竹輪」、板に付けたものを「蒲鉾」と呼ぶようになりました。ちくわはかまぼこの先祖ということになりますね。

かまぼこは舞鶴でも昔から作られていて、関ヶ原の合戦前、細川幽斎の時代にその家臣・高野氏が京都から舞鶴に移住し始めたといわれます。牧野氏の代には城に献上したという文献も残っています。また、田辺城籠城のときに吉原地区の漁師が外部との連絡の役目を果たしたことから、その功績がたたえられ「領土波打際三間漁師勝手次第」という特権を受け、漁のほかに加工品を作れるようになったこともきっかけだと思えます。

舞鶴かまぼこの特徴

舞鶴のかまぼこは、よその地区と違い、組合が一括してかまぼこの原料を仕入れ、研究室で検査し、良質のものだけを組合員に供給するシステムが出来上がっていることが最大の特徴です。地元の鮮魚を地域ぐ

るみでかまぼこの原料のすり身に加工する直営の生すり身工場を組合で有し、かまぼこ屋である組合員に毎日供給している地域は、日本広しといえども舞鶴だけだと思います。

弾力は堅さとしなやかさのかけ合わせ

舞鶴かまぼこは切ったときに表面に水が浮き、キラリと光ります。白さも透明感があり食感はコシや弾力があるのに柔らかい。これは生すり身を使っている特徴です。食べ方は切ってそのまま食べてもいいですが、個人的にはサイコロ状に切ったかまぼこ刻んだ焼き海苔とミツバを三杯酢であえたものが好きです。私の大好きなお酒の肴としてよく食べています。

伝統と誇りを持つて

かまぼこは豆腐や納豆などと同じく昔からある日本の伝統食品です。900年以上食べ続けてきたので、日本人の身体をつくってきた食べ物の一つと言っても良いかもしれません。低カロリーで高たんぱくというだけではなく、かまぼこのたんぱく質には良質なアミノ酸がバランス良く含まれ、消化の良いたんぱく質の構造をしているので弱った内臓にも優しい食べ物といえます。

また、今までに培われてきた伝統の製法と味をより多くの方々に知っていただけるように、近年『舞鶴かまぼこ手作り体験教室』を開設し体験型観光の一翼を担い、多くの方々に喜ばれるようPRにも努めています。



まいづる花図鑑 104

【エンレイソウ】 (ユリ科) 見ごろ 花期 4~5月頃



各地の山地のやや高所の木陰に生える多年草。高さ20~40センチ位。茎の先に柄のない大きな葉を3枚輪生し、扇風機の羽のように見える。

春、茎の先から2~4センチの花柄を出し1個の花を付ける。花弁状に見えるのは暗紫色の3枚の萼片。

名前は「延齡草」だが、その由来はよく分からない。古くには「エレン草」と書かれた書物があるらしいが、こちら由来は不明である。

【協力】 瓜生勝朗 市文化財保護委員 (植物分野)