

「すり身を国際語にした」

カニ風味蒲鉾製造機

味はもちろんのこと、 繊維の絡みや色まで、 とことんカニらしさを追求。

蒲

鉾や豆腐など、食品加工のための機器をつくるヤナギヤ。同社の「カニカマ(カニ風味蒲鉾)製造機」は、世界シェア70%、国内シェアは約90%というのだからスゴイ。でも、そもそもどうしてカニカマに着目したのだろう。

「カニカマ製造機の開発を始めた70年代後半は、魚肉練り製品といえば板蒲鉾、揚げ物、ちくわ、はんぺんの4種が定番でした。それらを超える商品がないことで、業界全体に沈滞ムードが漂っていたんですけれど、そんなときに広島島の蒲鉾屋さんが手作業で棒状のカニカマを作ったんです。業界に衝撃が走りましたね。当時、カニは大変な高級食材。それを安く味わえるのですから」と、社長の柳屋芳雄さん。庶民には高嶺の花だったカニを、身近にしたのがカニカマ。それをヤナギヤが大量生産できるようにしたというわけだ。でも、当然の

ことながら、素材の魚が簡単にカニに変身できるわけではない。特に難しかったのは、カニ特有のほぐれ感だったという。

「カニの繊維は、1本ずつ裂けるようにほぐれるでしょう。その再現が難しかった。最初は、すり身をシート状にし、1ミリ幅でカットして束ねてみたのですが、口に入れたとき一気にバラバラになった。それで全部切り離さず、すり身シートがほんの少しくっついたまま束ねたら(写真2)、いい具合にほぐれたんですよ」

ヤナギヤの合言葉は、より本物



に近づける。そのために、カニらしい紅色の着色にもこだわった。「自然な色をつけるのが、また大変でした。スプレーで吹き付けたり、刷毛で塗ったりしましたがどうもカニらしくない。カニのカラから剥いたときの、微妙な色むらが出ないんですね。結局、天然の紅い着色料をつけたフィルムを、すり身シートに巻いて加熱し、色を転写させることにしました」

魚のすり身の状態からシート状にして着色までこなす、カニカマ製造機ができたのは79年のこと。同社では、新しいカニカマ製造機



柳屋芳雄さん
ヤナギヤ

1916年創業、山口県宇部市の食品加工機械メーカー。従業員数150人。スーパーなどで見かけるカニカマのほとんどは、ヤナギヤの製造機で作られている。撮影/大倉琢夫

を現在も開発しているという。「いちばんスタンダードなカニカマは、繊維がまっすぐ束ねられています。新しいタイプはよりカニらしく進化しています。リアルな食感を出すために、繊維が斜めに絡みあっている、色もまだらに紅くすることができるようなんです」

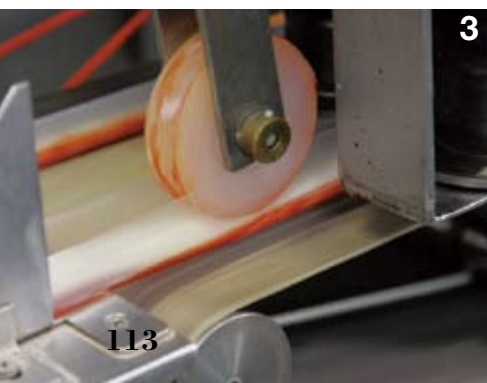
「逆にそれがよかったです。日本の料理店でカニカマを出す『ニセモノか』となりますよね(笑)。でも、海外では火を通す必要もないし、水洗いも不要だからすぐに料理に使えるという、手軽さがウケた。鮮やかな紅色でサラダの彩りがよくなることも好評でした。僕がイタリアで海鮮パスタを食べたら、5軒中3軒はカニカマが入っていましたよ。ちなみに、海外では『SURIMI(すり身)』の名前で呼ばれています」



1



2



3

1 ボールカッターという機械で原料の魚肉をすり潰した状態。カニカマ作りのスタート地点だ。
2 すり身をシート状にし、0.6~1ミリ幅で切れ目を入れる。完全に切り離さないのがカニらしい食感の秘密。
3 紅く着色したシートをすり身に貼り付ける。シートをはがすと紅色が転写され、カニらしい見栄えになる。撮影協力/フジミツ株式会社