

—長崎市福田地区—
手釣りのエソ100%でつくる
漁師さんの手作り竹輪



蒲鉾探検隊

緊急のポーター
本社営業部
大平昌幸が行く!



蒲鉾のルーツ「焼き竹輪」 今に伝わる古式製法発見!

蒲鉾の歴史を紐解けば、そのルーツは古く、「蒲鉾」という文字が文献に出てきたのは1115年、関白藤原忠実が三条に移転したときの祝賀料理献立の中に見ることが出来ます。

当時の蒲鉾はその古文書などの記事から今の焼き竹輪であったことが推測されており、それは魚肉をすり潰して竹茎に塗りつけて焼いたものです。今回の蒲鉾探検隊は、その蒲鉾のルーツともいえるべき「幻の竹輪」が長崎にあるとの情報をキャッチして、「長崎地区営業担当の大平リポーター」が緊急突撃取材を敢行! 漁師の河邊さん一家にご協力頂き、昔ながらの製法で作られる「エソ100%の手作り竹輪」を取材させて頂きました。

「長崎・福田ちくわりレポート」一本社営業課 大平昌幸一

緊急指令ということで“幻の竹輪”を探し求めて長崎に行ってきました。取材は何度か足を運ぶ中、ようやく長崎市福田本町で漁師の河邊禎作さんと孫の賢洋(やすひろ)さん(24歳独身!)にお会いし、取材の許可を頂きました。お話しによれば福田ちくわの歴史はその昔、福田地区で作った蒲鉾を大村藩へ献上していたそうで、当時この地区は漁業、宿場として大いに栄えたとの事です。現在は普段、普通に漁で鯛や伊勢海老を獲ったりしている漁師が主に、5件ほど「福田ちくわ」を作られていて、河邊さん宅では3年前からお孫さんの賢洋さんが4代目としてちくわ作りを受け継がれています。漁には竹輪の注文がある程度の量になれば、賢洋さんがエソのみを釣りに行かれているそうです。



長崎市福田本町20 河邊さん宅
4代目賢洋さん

お宅には「蒲鉾」や「竹輪」の看板や文字はありません!



取材に訪れた9月4日は快晴で、しばらく港で待っていると漁を終えた船が帰港。本日の水揚げは約15匹程。(今日は少ない!とのこと) 釣り場所は福田港から南西方面に浮かぶ「伊王島」近海へ夜明け前に出漁し、通常はAM8:00頃に港へ帰ってこられるそうです。近年温暖化のせいかあまり多く釣れなく、夏場のエソは冬場と比較し魚体が小振りとのことでした。



AM8:30、いよいよ作業開始です!

①手作業にて釣った新鮮なエソを捌きます。賢洋さんの捌き方は実に見事です。何度も氷水内へ浸漬して、エソの温度を上げない気配りはアツパレ!!



②チョッパー運転前にもまず砥石でプレートを研磨、更にナイフをシャープナーで研磨!使用前に研磨という光景を初めて見ました。エソ切り身を1枚づつ握り腕を思いっきり振って水切りした後、チョッパーへ投入。鮮度が抜群のため、光り輝いた身がプレート目より挽けて出てきます。この日は7.5kgの処理となり約40本作れるとの事でした。

③擂潰機?は元々カステラ生地を攪拌する機械を改造したもので、臼は大きなすり鉢です。すり鉢にも氷水を入れ冷却する徹底振り!杵はなんと本物の「木」を3本取り付けそれぞれ角度を変えて取り付け、約1時間攪拌します。



添加物は「塩」のみ!



④攪拌後、すり鉢ごと床に降ろし3人が長い棒で更にすり鉢内のスリミをリズム良く攪拌されるのにビックリ!正に古式製法だー!!

⑤すり鉢を焼き室へ移動し、氷水を入れた容器へすり鉢をポチャンと入れ、どちらかと言うと少し太めのパイプ串へスリミ200gを丁寧に手で巻きつけます。

AM10:00過ぎより、焼き工程へ

焼き機はシンプルなものですが、長崎でよく見る「うちわ」が上で回転しており熱源はなんと炭火です。(約1畳程の焼き室は炭火の熱でサウナ状態となり、あえなくリポーター退出。)

⑥炭火で焼き初め、表面が少し硬くなり始めたところで手に取り表面を平手でパンパン叩き、ひび割れを起こさせ、更に形を整え炭火上へ戻します。針刺しをしない代わりに火ぶくれ対策です。

⑦更に焼くこと数分、なんともいえない焼き魚の様な香ばしいかがりが辺りに漂い始め、本日1本目が焼き上がりました。直径50mm×長さ160mm、約200gの竹輪はボリューム感があります。次々に焼き上がり始めた頃、朝食抜きのリポーターはアツアツの1本を頂きました。まずは香り。ちくわを鼻先に近づけ2回深呼吸。まさに焼き魚である!河邊さん、魚、海に感謝し一口。こっ、これが福田ちくわなのか!?昔からの製法を守りシンプルであるが素材を生かした究極の魚肉練り製品を食べた気がしました。焼き立てなので外はパリッとした皮でまさに焼き魚を思わせる香ばしさが口の中いっぱい広がります。なかにはプリプリの弾力ある歯ごたえで、保存料を一切使用しないために、かなり塩が効いています。それでも近年は健康志向のため塩の量を控えているそうです。気がつけば大きな竹輪があっという間にお腹へ入ってしまい、しばし満足感に浸る。焼いた直後の竹輪の中身は純白ですが時間が経つと黄色っぽく変色するらしく、これは白身の焼き魚についても同様だそうです。焼いている間、注文されていたご近所の方が次々に訪れ1本¥350の「福田ちくわ」が売れていきます。価格は漁業組合で決まっている値段で採算は採れない様子。しかし、昔からこの竹輪を愛し、食べ続けたいという人々の要望がある限り、漁師さんは製法を守り、作り続けていく事だろう。—END—

