

匠の技術にふれたくて知っているようで知らないものづくりの現場を訪ねました。

大人の社会見学

日本海の恵みを食卓へ… こだわりの蒲鉾

歴史と伝統が練り込まれた蒲鉾、竹輪…
安心安全と美味しさを追求し、
地元の台所を支える特産品



大量に生産する給食用の蒲鉾は樹脂製のものを使用し、エコにも配慮。



材料を攪拌する機械。生地をなめらかにするため粒の大きさにもムラがないよう、機械に付いた生地を蓋を何度も開け、手作業で落とす。



蒲鉾の中の温度をチェック。

旬(とき)あご竹



日本海の新鮮なとびうおをつなぎの藏粉をいっさい使用せず、風味豊かに焼き上げたもの。第61回・62回全国蒲鉾品評会水産庁長官賞受賞。

DATA

■二方蒲鉾株式会社
*豊岡市瀬戸757-1 9:00~17:00
TEL.0796-28-3121
工場直売店もあり、蒲鉾、竹輪、揚げたての天ぷらなど、種類豊富に販売している。

豊岡市日和山海岸に位置する二方蒲鉾は、創業大正10年、老舗の蒲鉾工場。旅館や地元の食卓、学校給食など幅広い年代に親しまれている。工場では早朝から作業が始まり、練り、蒸し、焼きなどの工程を経て蒲鉾や竹輪が作られていく。「蒲鉾作りの心臓は練りと味付けの部分。機械で攪拌しながら、状態を見極めつつ塩を入れていきます」とは工場長の二方道正さん。塩を早く入れすぎるとドロドロになってしまう、固まりにくくなる。「言葉では説明できない感覚の世界。仕上げはやはり人の手です」。温度や湿度などの環境を把握しながら

ら味を付けていく、まさに職人の技だ。蒲鉾作りには食材にも気を遣う。学校給食に提供するものは薄味にし、アレルギーの原因食品を加えないよう、安心安全を心がけている。特に厳しく気を使っている衛生面においては、個人用の爪ブラシと手洗いは手順を誘導する機械を設置し、じっくりと時間をかけて手洗いをする。衛生講習も年に2回行い、昭和46年に建てられた製造工場も、改造改良を重ねて衛生環境を整えてきたそうだ。「慣れが一番怖い。ハード面ソフト面の両方から、スタッフの意識を高めています」と二方さんはいう。二方蒲鉾を代表する製品「旬あご竹」は、全国蒲鉾品評会水産庁長官賞受賞したこだわりのちくわ。昔から、

あご(とびうお)製品は作っていたが、長崎産のものを使用していた。日本海でとれたあごで試作したものを食べてみると、格段に美味しかったそうだ。「これを商品にするには怖い部分もあった。今までのあご製品のファンもいたし、値段もあがる。周りの反対もあったが、どうしても本場の味で作りたかったです」と語る。今では地元の特産品として、城崎温泉の宿の朝食などに使われている。「練り物は地域の特徴が色濃く表れるもの。山陰但馬の練りはこれだ!というものを守りたい」。守らなければならない伝統、新しいことに踏み切る勇氣。90年の歴史の中から生まれた蒲鉾は、地元の元氣と味を支えている。

魚の旨味を凝縮したこだわりの蒲鉾 大正十年創業 老舗蒲鉾工場



蒲鉾・竹輪&揚げたての天ぷらを工場直売



春のオススメ

春の旬の味覚ふんだんに使用
キャベツ、竹の子、山椒、菜の花など種類豊富

揚げたてのてんぷらを直売しています!



◆9:00~17:00 ◆土曜定休



兵庫県豊岡市瀬戸757-1

TEL.0796-28-3121 <http://www.futakata.co.jp/>



サケが帰ってくる川

(新温泉町・岸田川)



毎年、10月頃からサケが遡上してくる岸田川。上ってきたサケを捕獲して、人工採卵が行われる。毎日のエサやりや水温管理など、卵から稚魚まで育てるのは大変手間がかかるが、1人でも多くの方が環境を守ることの人切さを知ってもらえたらと、組合員一丸となってボランティアで世話をしている。



毎年、3月上旬に地元の小学生によって放流されるサケの稚魚。「またこの川へ帰っておいでよ」と、声がかかるという。約4年後にたくさんのサケが戻ってくるようにと、子どもたちの環境への意識も高まっている。

※許可を受けた漁業関係者以外の方がサケを捕ることは、法律により全面的に禁止となっています。



母川を目指して帰ってくる清流・岸田川のサケ 川の男たちが挑む「ロマン」と「夢」の物語

扇ノ山を源流とし、浜坂湾へ注ぐ、
れたことが始まりだった。

新温泉町の岸田川。毎年、3月上旬に放流された稚魚が、約4年もの歳月をかけて母川に戻ってくるという。

「毎年、10月末頃になると、目視だけで約1200匹ほどのサケが産卵のため遡上してきます。中には1メートル級のサケもまじり、自然産卵を競う光景は迫力がありますよ」とは、岸田川漁協・組合長の杉谷さん。

漁協では平成7年からサケの人工増殖に取り組み、約8センチほどに成長した稚魚約60万匹を放流している。放流した稚魚が帰ってくる可能性は、およそ1千分の2の確率。遠くアラスカ方面へと北上した後、自分の生まれ育った川へと帰ってくるそうだ。

なぜ何万キロも離れた海から戻ってくるのか。一説には地球の磁気が関係しているのでは、川の匂いをたよりに探し当てるなどといわれているが、はっきりと分かっていない。いずれにしても神秘的な自然現象だ。

サケの放流事業に取り組む契機となったのは、平成2年のこと。台風19号によって、河床がきれいに洗い流さ

「台風によって川がきれいになり、サケが上るようになったんです。先代の組合長がこれを見て、川がきれいになれば、サケが遡上するんだと思われまして。そこで富山県まで出向いて卵をもらい、岸田川でふ化させるようにしたんです」と、杉谷さん。

その後、人工採卵の技術を学び、今では岸田川と田君川の合流地点に増殖施設を設け、組合員が岸田川で採卵した卵をふ化させ、稚魚に成長するまで育てている。

「サケは環境の豊かさを示すバロメーターだ」と語る杉谷さん。放流では、環境学習としてサケの研究を進めている地元・浜坂南小学校の児童が参加。自分たちで育てた稚魚も一緒に放流している。一昨年から環境を考える生きた教材として、希望する但馬の各小学校にも卵を分けているそうだ。

「今後はすべて岸田川で採卵しふ化した稚魚を放流できれば」と話す組合員の皆さん。川の男たちの夢とロマンをかけた挑戦は、まだまだ続く。

協力：岸田川漁業協同組合

但馬・丹後・福知山の生活充実フリーペーパー



まちのアレコレRecommend (レコ)
Reco.

[レコ]

info@recofree.com



折込 + 店置きでターゲットを拡大

- 仕様 / B3・両面カラー
- 発行 / 2ヶ月に1回(偶数月)
- 部数 / 5万部(折込4万4,000部・配布6,000部)
- 折込エリア / 豊岡・日高・出石・但東・八鹿・養父・和田山・久美浜・網野・大宮・峰山・福知山
- 店置きエリア / 但馬・丹後・福知山市

●お問い合わせは
岩見印刷株式会社

〒669-5321 兵庫県豊岡市日高町土庫67-1

0796-42-1200