

オホーツクの豊かな資源

オホーツク管内での水揚げの魚種は、ホタテ、サケ、スケトウダラ、毛ガニ、マス(2014年漁獲量ベスト5オホーツク総合振興局調べ)などですが、それぞれ各家庭の食卓にはよくあります。

この中でスケトウダラの場合、卵の「タラコ」はよく口にしますが、「身」は鮮度の低下が早く水揚げ港から遠い地域ではなかなか食べられないお魚とされています。そこで今回は、この主要な漁獲量であるスケトウダラを原料とした「かまぼこ」を取り上げてみました。

原料のスケトウダラについては、昭和35年に網走の道立水産試験場で「冷凍すり身」が開発されて、スケトウダラの需要が広がり漁獲量も増えました。この技術開発は、画期的なもので、「すり身」として冷凍保存が可能となり「かまぼこ」の原料として全国津々浦々でスケトウダラが消費されることになりました。



スケトウダラ(ネットより)

そうです網走は、冷凍すり身の発祥の地なのです。その証に? 現在、「一般社団法人全国すり身協会」も市内におかれ、業界の振興に寄与する目的で活動されています。そこで、協会の一員である株式会社朝倉商店さんにお伺いしてみました。

網走がまぼこ

横山蒲鉾店

大谷蒲鉾店

梶原蒲鉾店

北見食品工業

朝倉商店の冷凍すり身

鮮魚問屋として大正12年に創業し、昭和36年に冷凍すり身製造を開始。



現在市内では蒲鉾店3店に出荷している朝倉商店のHPとのこと。魚が持つ本来の美味しさや旨みを引き出すことで、オホーツクの魚を食べる文化の流布・魚の価値向上に励みたいと考え、オホーツクの魚の本当のおいしさを一人でも多くの人に伝えたいと沖合底曳船・加工工場を持ち、漁獲から加工まで一貫した管理体制で生産されているとのことでした。



冷凍すり身のかたまり

スイーツ「おさかなクン」

取材先のひとつ大谷蒲鉾店に、すり身を使った「ドーナツ」がありましたので紹介します。東京農業大学と共同開発した『おさかなクン』は蒲鉾の原料であるスケトウダラのすり身と北海道産の小麦を使ったドーナツで、魚臭さはなく、蒲鉾というより食感も味もまったくのドーナツ。良質のタンパク質を含んだスイーツとして楽しめます。



「おさかなクン」ドーナツ

●おさかなクンドーナツ(メープル・キャラメル・プリン) 各160円

株式会社 横山蒲鉾店

網走市北5条西6丁目5番地 TEL.0152-43-3893
店舗で小売りもしてます
営業時間/08:30~17:30 定休日/不定休

創業68年、今の場所にお店を構えて30年。当初は店頭販売は行っておらず、揚げたてを提供したいとのことで直売を開始したそうです。店の営業時間は、8:30~17:30、休みは不定休。社長さんのイチオシは、もちろん長天!

変わったところでは「かまぼこケーキ」という蒲鉾があり、文字入れが可能でBirthday用にでもしたら、きっと思い出に残ることでしょう。売りである長天は、煮込み料理に強く溶けて無くなる点も自慢の一つです。社長のおすすめ食べ方は、「店頭での揚げたてをいただくのがイチバン」とのことでした。また、フライパンでさっと炙ってやや焦げ目がつくぐらいが香ばしさが出て美味しいとのことでした。

- 長天(1枚).....80円
- ちぎり揚げ(イカ・エビ・ごぼう).....各150g 258円
- かまぼこケーキ(プレーン).....2,500円



横山蒲鉾店

工場内



横山蒲鉾店の製品

梶原蒲鉾店

網走市新町1丁目9番20号 TEL.0152-43-2604
店舗で小売りもしてます
営業時間/特に決めてはいない。 定休日/不定休

創業53年、二代目のご主人と、笑顔がステキな奥様と仲良く経営されているお店。定休日は元旦のみ、営業時間は特に決まっておらず随時対応してくれるそうです。おすすめ商品は、長天はもちろん、チーズ入り、しそ味噌入りのもの。それと数年前に生産者から依頼を受けて製造した行者菜を練り込んだ蒲鉾は、リピーターが多く人気商品とのことで、取材時にいただいてみましたがバツグンでした。他には帆立やカボチャを練り込んだものなど、いろいろな種類の蒲鉾を揃えています。この店のウリは、添加物・凝固剤・防腐剤を一切使用しない素材にこだわった製造方法で、安全安心な蒲鉾を提供していることだとのことでした。

※行者菜とは、行者ニンニクとニラをバイオテクノロジーで掛け合わせたものです。

- 長天(1枚).....73円
- 行者菜入りかまぼこ(7枚入り).....700円
- チーズ巻き(5本入り).....700円



梶原蒲鉾店

工場内



梶原蒲鉾店の製品

有限会社 大谷蒲鉾店

網走市南1条東1丁目 TEL.0152-44-2387
店舗で小売りもしてます
営業時間/08:00~17:00 定休日/日曜・祝日

創業は昭和31年、今年で60年目を迎え、ご主人は三代目とのこと。定休日は、日曜祝日。営業時間は8:00~17:00。おすすめの商品は、長天=天ぷらで、ほかには帆立やチーズを入れたものだそうです。商品メニューは18種ほどあり全種類試食したいところでしたが、多すぎて断念しました。

ご主人の蒲鉾へのこだわりは、網走の前浜でとれたスケトウダラを使用し、蒲鉾を作る上で必要なでんぷんは網走産、砂糖、塩は北海道産と材料は出来る限り地元を使い地元で消費という「地産地消」とのこと。地域密着型の経営で、これからは蒲鉾を利用した地域貢献をしていきたいとのことでした。

- 長天(1枚).....77円
- 串天(1本).....90円
- チーズ、ホタテ、エビ、イカ.....各150円



大谷蒲鉾店

工場内



大谷蒲鉾店の製品

網走市内の蒲鉾店



北見食品工業株式会社 直売店

網走市新町1丁目1-11 TEL.0152-43-2730
営業時間/10:00~18:00 定休日/不定休

JR網走駅のすぐそば、道路沿いに直売店があります。店内には12種類ほどの蒲鉾があり、その場で揚げられます。価格は1個108円~ありました。



北見食品の製品

その場で揚げられます