

あっぱれ! 愛媛は海の国!



① 練りもの生産量、四国ダントツ一位!

愛媛県の練り製品(かまぼこ、魚肉ハム・ソーセージ類)の生産量は、12,000tを超える。これは、四国の他の3県合計量の2倍を超える量だ。(農林水産省・平成29年調べ)

② ハモの水揚げ、日本一!

京都の夏の風物詩として知られるハモ。国内トップの上場水揚げ量を誇るのが愛媛県の八幡浜港。(農林水産省・平成29年調べ)高級魚のハモが愛媛県内では練りものになる。



③ 海岸線が長あ

愛媛県は全国5位の長さの海岸線を持つ。総延長1,700kmを超える海岸線の至るところに漁港があり、その数は全国3位の195港(農林水産省・平成30年調べ)。国内屈指の水産王国たる所以だ。



低カロリー、低脂肪、高タンパク。リーズナブルな上に調理も不要。良いトコ尽くしの夢のような食材、それが練りもの。

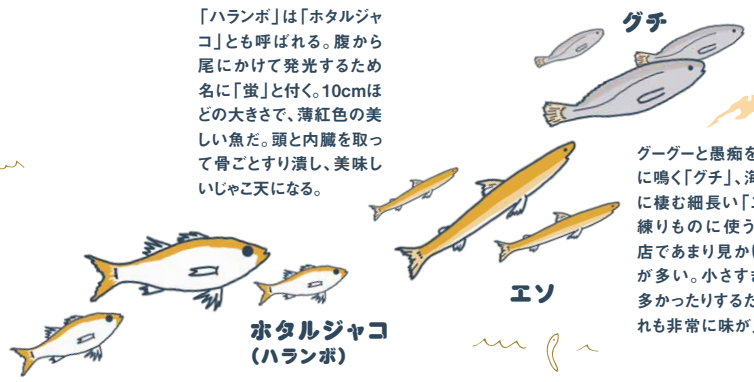
全国でも有数の水産県・愛媛県でも、日常の食卓はもちろん宴の席まで様々なシーンで練りものが登場。ファストフード感覚でかぶりつくことも珍しくはない。海の恵みを余さず味わうべく、かまぼこやちくわ、特産のじゃこ天まで、多彩な練りものが県内随所で作られている。

面白いのは、どの練りもの屋さんもみんな、独自の個性を発揮していること。素材も、製法も、こだわりポイントも、店ごとに異なる。店の数だけ、違った練りものがある。全てのが、オリジナリティだ。

せっかく愛媛に来たのなら、できるだけたくさん練りものを食べてみよう。きっと、今まで知らずにいた練りものの素晴らしさに出会ったあなたは、驚きと感動を覚えるに違いない。

愛媛の練りものを支えるお魚たち

「ハランボ」は「ホタルジャコ」とも呼ばれる。腹から尾にかけて発光するため名に「蛍」と付く。10cmほどの大きさで、薄紅色の美しい魚だ。頭と内臓を取って骨ごとすり潰し、美味しいじゃこ天になる。



ゲーゲーと愚痴をこぼすように鳴く「グチ」、海底の砂地に棲む細長い「エソ」など、練りものに使う魚は鮮魚店であまり見かけないものが多い。小さすぎたり骨が多かったりするためだが、どれも非常に味が良い。

出会う、食べる、ニコロ踊る。愛媛練りもの紀行。

