

KAMABOKO

かまぼこ

宇和島市
田中蒲鉾本店
「天鼓」 1本・820円
てんこ



てんこ
田中蒲鉾「天鼓」は、近海で獲れた新鮮なエソを原料としており、魚本来の持ち味を活かした商品。サイズ違いの「松露」、「うわじま」もあり。



詳しい歴史は不明だが、愛媛県内ではじゃこ天などと同様に南予地域が発祥という説もあるかまぼこ。主原料であるエソを生のまま捌いたあとは、骨、皮、鱗はもちろん、練りものにする際に邪魔になる脂肪も「さらし」という工程

ハレの日に欠かせない、磨かれた味わい。

でじっくりと洗浄。何工程にもわかれた洗浄が、真っ白で艶やかなかまぼこになるためには必須だ。特に南予地域では、鮮魚の仕入れから人の手による捌き、成形、蒸しに至るまで昔ながらの製法を守り伝えている。

昔も今も、やっぱりコレだね。 伝統練りもの

郷土料理としてもメジャーな愛媛の練りもの御三家。近海の新鮮な魚を惜みなく使い、伝統の工程を守り作られているのがうまさの秘密。煮るなり焼くなり、好きにできる懐の深さは王者の余裕。

宇和島市
宇和島屋「じゃこ天」 3枚入・555円

宇和島屋のじゃこ天は、やや塩味のきいたもの。ほどよい骨のジャリとした食感が残る。炙ってそのまま食べたり、うどんのトッピングなど温めて食べるのがおすすめ。



JACOTEN

八幡浜市
くずし鳥津「じゃこ天」 5枚入・485円

先代の父から継承した味と製法を守る、くずし鳥津のじゃこ天。八幡浜、あるいは愛媛県で生まれ育った人にとっては「ソウルフード」ともいえる、昔ながらの安心できる味だ。



南予地方じゃ「天ぷら」といえばコレ!

愛媛県南予地域のソウルフードである「じゃこ天」は、宇和島藩（現在の宇和島市、八幡浜市など）が江戸時代に製造を始めたのが発祥といわれる。地元ではハラシボとよばれるホタルジャコを中心に、近海で採れた小魚を捌き、身とともに骨も皮も一緒にミンチに。できあがったすり身を油で揚げて完成となる。南予地域では新鮮な生の状態で捌き、その日のうちに加工するのが定番。店によっては揚げたてじゃこ天として、熱々の状態で食べられる店もある。



宇和島市
島原かまぼこ「手にぎりちくわ」 1本・270円

島原かまぼこの「手にぎりちくわ」は、ふわとした食感の焼きちくわ。手作業のため表面に凸凹があるのが特徴。凸凹によって焼き目が微妙に変わり、食べるたびに違う食感が楽しめる。



八幡浜市
谷本蒲鉾店「かわちく(皮竹輪)」 1本・1,620円

谷本蒲鉾店のかわちく(皮竹輪)は、かまぼこの原料の魚「えそ」の皮を竹に巻いて焼き上げる。全行程職人の手作業で、1本に使うえそはかまぼこ100本分。贈めば旨みが滲み出す。



CHIKUWA

ちくわ

穴部分に竹!
竹輪の原型もしっかり健在。

スーパーなどでもよく見かける馴染みの練りもの「ちくわ」。県内では、えそ、ぐちなどの白身魚を主原料にし、弾力のあるものが多い。生魚を捌き、皮や骨、鱗などをていねいに取り除いたあとすり身に。できあがったすり身は、す

ぐに天然竹に巻き付け焼かれる場合が多いが、蒸す場合もある。今では、オートメーション化が進んではいるが、すり身を巻き付けたり、焼き加減を調整したりと人の手によって行われる工程が多い練りものだ。