



株式会社

谷本蒲鉾店

- 本店 / 八幡浜市天神通り1丁目 ☎0894-22-0266代
- 本店工場 / 八幡浜市昭和通り ☎0894-23-2154代
- 松山支店 / 松山市本町2-5-2 ☎0899-32-0055代



新鮮な魚と伝統の技で つくり上げる谷本の「ぶり鯛かまぼこ」



このブレンドの割合が重要で、これらはすべて職人の勘だけを頼りに行っているという。ミンチされた肉は塩を加えてウスで練り上げる。この塩加減もブレンドの割合によって変えなければならず、最も気を遣うところだ。経験がものをいうこの仕事、昔は失敗も多かったというが、今では勤続三十年以上を数えるベテラン職人たちの舌と指先によって、常に最高の品



●代表取締役社長 / 谷本典量 氏

昔ながらの技で つくる老舗の味

かまぼこと呼ばれるものは平安時代からあった。すりつぶした魚肉を竹の管に塗り、焼いたその形が植物の蒲の形に似ていることから「蒲穂子」と呼ばれ、それが月日を重ねるうちにいつしか「蒲鉾」と呼ばれるようになったという。もともとは現在の形の板づけかまぼこが登場したのは桃山時代。しかし、この時もまだ焼いたもので、今のようにならしたかまぼこが考え出されたのは、さらに後の江戸時代末期になってからのことである。八幡浜は天然の漁港に恵まれ、古くからかまぼこの生産地として全国に知られている。記録によると八幡浜でかまぼこ作りが始まったのは明治23年から。谷本蒲鉾店は大正5年、初代・谷本繁氏が創立。二代目を谷本悟

郎氏が引き継ぎ、そして現在の谷本典量社長で三代目という老舗である。

かまぼこ作りの基本は今も昔も変わらない。まず、毎朝新鮮な魚を市場に仕入れに行く。かまぼこの材料となる魚はエソだ。仕入れたエソは、ビチビチしてあるうちに職人が素早く頭と内臓を取り除く。そして冷たい清水でよく洗浄し、骨や皮を取り除いて必要な身だけを採る。さらに、その魚肉から生臭さを除



●吟味された魚を材料に手間と工夫をかけてつくられる最高級品「練熟」。

くために水にさらし、脱水する。それからきめ細かくミンチにする。

材料となるエソだが、ひと口にエソといっても、ヒレナガエソ、イシエソ、ミズエソと種類があり、かまぼこは微妙に肉質の違いから三種類のエソをブレンドして作られる。ただし、魚の良しあしが日によって異なるため、毎日同じ割合でブレンドするわけにはいかない。安定した製品をつくり続けるためには、

質のものが生み出される。

練り上がった魚肉を板に乗せる作業は最近では機械で行っているが、一部高級品に限っては一品一品へらで板に盛るといふ昔ながらの頑固手づくりが守られている。その絶妙の手さばきは、寿司職人と共通するものがあり、いちいち秤にかけなくても全く同じ規格のものをつくり上げる技は、見事としか言いようがない。

このようにして成型し、パックされたかまぼこは、百度の蒸気で約20分間蒸し上げられ、急速冷却後、包装して店頭へ並ぶ。

手間をかけ生み出す美味の数々

谷本蒲鉾店の主力商品は、こ存じ「ぶり鯛かまぼこ」。ぶり鯛というのは方言で、いけすから揚げられビリビリはねている活きのいい魚のさまを言う。その名の通り、つなぎを使わず、新鮮な魚肉100%でつくられた風味豊かなかまぼこである。「うちのかまぼこの特徴は、水でほとんど延ばさないので、

他と比べてすり身が固いことです。ただ、すり身が固いという出来てしまうんですよ。ときどきお客様から指摘されることがあるんですが、空洞が出るのは、良いかまぼこの証しなんです」と谷本典量社長。

さらに味わいを求める人には、「手づくりぶり鯛がおすすすめ、より厳選された材料を用い、板に乗せるのも手作業である。手付けしたかまぼこは、機械のものに比べ、歯ごたえが全く異なるという。究極のかまぼこを味わいたい向きには、特注品の「練技」がある。吟味された魚だけを使用し、すべての工程に惜しみない手間と、工夫、老舗の技が傾けられた最高級品。谷本の技と心が集約された逸品である。

●ベテランの職人たちの手さばきから伝統の味が……。

