

多々見市長の『匠』探訪記

技を紹介、夢を発信

市内で活躍されている「匠」と市長との対談や「匠」の技の説明、作業の見学などの様子を紹介する『匠』探訪記。第2回目は、手作りのかまぼこにこだわり、舞鶴で唯一、細工かまぼこ(祝儀用の飾りかまぼこ)を製造している藤六(竹屋)の高野雄さんです。

第2回 藤六 高野雄さん

舞鶴で唯一 細工かまぼこづくりを継承



▲こだわりのかまぼこ作りについて対談(市内の料理店)

ならでは「奥深い旨み」と「シコシコ感」は、このこだわりにあるんですね。では、藤六さんならではのこだわりは何ですか。

◆高野さん：特注品は今でも手作りで仕上げています。また、お客さんの顔を見ながら丁寧にかまぼこの説明をしたいという思いから、商品は自分のお店でしか販売していません。

◆市長：舞鶴では藤六さんだけが、今でも細工かまぼこを製造されていますが、それはどのようなかまぼこですか。

◆高野さん：細工かまぼこは、江戸時代末期には作られていたようです。昭和に入るとどんどん美しいものが作られ、食べるより眺めるかまぼこも多く作られるようになりました。藤六では魚のすり身を入れた絞り袋を使って模様を施す「絞り出し」と身付け包丁(刃割以上使用していません。また、特有のコシを出すため、「すわり(低温)と「本蒸し(高温)」という舞鶴独自の2段階蒸し上げ方法を採用しています。

◆市長：「舞鶴かまぼこ」です。

◆市長：今回、私も初めて挑戦してみました。これに難しかったです。これこそ、熟練の技ですね。

◆高野さん：この技法は、小さいころからかまぼこを作る親の姿を見て、見よう見まねで自然に覚えました。特別に親から指導を受けたことはありませんが、自分から動かなければ何も始まらないということを持っています。

◆市長：細工かまぼこ作りの面白さは何ですか。

◆高野さん：作り手によって、面白さや期待をお聞かせください。

◆市長：全国的にも少なくなってきたという細工かまぼこの技術を子どもや孫の代まで継承していきたいです。また、この技術を生かして、新たな分野の産品を生み出したり、子どもたちが細工かまぼこ作りを体験できるような場を設けたいですね。

◆高野さん：全国的にも少なくなってきたという細工かまぼこの技術を子どもや孫の代まで継承していきたいです。また、この技術を生かして、新たな分野の産品を生み出したり、子どもたちが細工かまぼこ作りを体験できるような場を設けたいですね。



▲高野さん(左)から細工かまぼこの作り方を教わる多々見市長(右)

それぞれ違う絵柄ができ、個性がでるところが面白いですね。

◆市長：これから新たに挑戦したいことはありますか。

◆高野さん：私の祖父は全国かまぼこ品評会で水産庁長官賞を受賞した藤六独自の商品「おらんだ揚げ蒲」を開発しました。私も細工かまぼこの技術を生かして、新たな商品を開発したいです。

◆市長：「チョコキまる」の細工かまぼこを作ったら面白いですね。

◆高野さん：良いアイデアだと思います。お客さんや若い人の意見を取り入れて、どんどん新しいことに挑戦していきたいです。

◆市長：市としても藤六さんのようにものづくりの技術に磨きをかけて新しいことに挑戦する企業をぜひ応援していきたいです。最後に将来の夢や展望をお聞かせください。

◆高野さん：全国的にも少なくなってきたという細工かまぼこの技術を子どもや孫の代まで継承していきたいです。また、この技術を生かして、新たな分野の産品を生み出したり、子どもたちが細工かまぼこ作りを体験できるような場を設けたいですね。

詳しくは、秘書課広報広聴係(☎66・1041)へ。

高野雄さん

昭和31年12月22日生(55歳) 藤六3代目
《藤六》昭和7年に藤六蒲鉾店として創業。主な商品は「おらんだ揚げ蒲」「かまぼこ(藤の花)」「京たちょうお天」など。従業員4人。(☎75・0994)



▲職人の手により一つ一つ丁寧に作られた細工かまぼこ

プリプリで濃厚

カキの季節 やってきた

冬の味覚・舞鶴産のカキの出荷が始まっています。舞鶴牡蠣組合(大下敏明組合長)が湾内に浮かべたイカダ約230基で養殖。身は大きく、しつかり詰まっています。味も濃厚。出荷は3月末まで続く予定です。

グルメキャンペーン 今年も展開中

舞鶴かきグルメキャンペーン

舞鶴かきグルメキャンペーン協賛会(観光協会・府漁業協同組合・牡市水産協会)では、一人でも多くの皆さんにプリプリのカキを味わっていただくため、「舞鶴かき丼」キャンペーンを展開しています。舞鶴産のカキをふんだんに使った地産地消の「ごちそう丼」を堪能してみませんか。

バリエーション豊かな 舞鶴かき丼をどうぞ

冬の舞鶴グルメ「舞鶴かき丼」がバリエーション豊かに登場。舞鶴産のカキ5個以上と舞鶴かまぼこを使用した舞鶴産のカキのプリプリ感を損なわないおいしくてまた食べたくなることを条件とした舞鶴産にこだわった逸品。市



殻からカキの身を丁寧に取り出す



プリプリの食感の「舞鶴かき丼」



▲提供店をマップで紹介

「舞鶴かき丼」キャンペーンに関するお問い合わせは、観光協会事務局(観光商業課内、☎66・1024)へ。

ふるさと舞鶴めぐりブランド

推奨希望品を募集

農産物や加工品で舞鶴をPRする「ふるさと舞鶴めぐりブランド推奨制度」の推奨希望品を募集します。推奨基準などは次のとおり。

- ◆対象品目 農産物や畜産物、それを原料とする加工品など
- ◆推奨基準 ◆ふるさと舞鶴のアピールにつながる◆舞鶴にこだわっている◆商品である◆生産者がモノづくりにこだわっている◆
- ◆申し込み方法 所定の用紙(農林課、西支所、加佐分室に備え付け)に必要事項を記入し、1月31日(火)までに同課へ郵送か持参。ファクス(62・9891)も可。
- ◆選考方法 推奨委員会(2月中旬に開催予定)で審査。詳しくは、農林課(☎66・1023)へ。



▲推奨マーク

まいつる メール配信サービス

市では、行政情報をメールでお届けする「まいつるメール配信サービス」を実施中。市ホームページやQRコード(右下)から簡単に登録できます。配信内容は◆防災情報◆クマ出没情報◆不審者情報◆観光・イベント情報◆その他緊急情報。登録料は無料(ただし通信料(パケット料金)は利用者負担)。皆様ぜひご利用ください。秘書課広報広聴係(☎66・1041)



▲QRコード

市の人口と世帯数(平成23年12月1日現在推計) ●人口 87,956人(前月比マイナス19人) ☆男 44,011人(前月比マイナス6人) ☆女 43,945人(前月比マイナス13人) ●世帯数 35,518世帯(前月比マイナス19世帯)