職人の技が光る、かまぼこ物語

11月15日はかまぼこの日
～全国で愛されるふるさとの味～

シコシコとした心地よい歯応えと奥深いうまみが魅力の「舞鶴かまぼこ®」は、全国に誇る舞鶴の特産品です。舞鶴独自の伝統的な手法により生み出されている職人の技とこだわりを紹介します。

《商工・観光振興課》

▼受け継がれる「かまぼこの街・舞鶴」の伝統

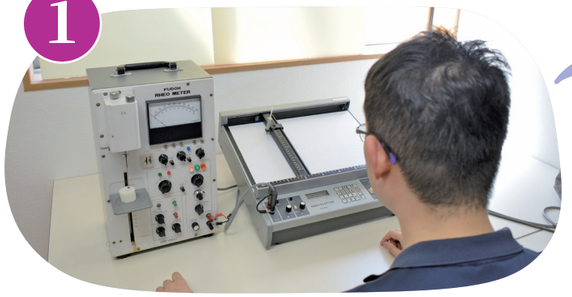
古くから天然の良港として知られ、豊かな水産資源に恵まれた舞鶴。田辺城城下町として栄えた江戸時代からかまぼこづくりは盛んに行われ、職人たちは技術と品質を磨きながら「かまぼこの街・舞鶴」の伝統を受け継いできました。

こうして長年にわたり育まれてきた舞鶴かまぼこ®は、平成18年に、地域団体商標に登録され、舞鶴市で初となる特許庁の地域ブランドの認定を受けました。

▼全国に広がる「ふるさとの味」

舞鶴かまぼこ®は、日々の食卓から手土産や贈答品まで、暮らしのさまざまな場面で親しまれてきました。市内に暮らす人はもちろん、舞鶴を離れて暮らす人たちにとっても、忘れられないふるさとの味となっています。今では、日本各地からの注文が絶えない、全国で愛される舞鶴の特産品となりました。そのおいしさを支えているのが、伝統を受け継ぐ職人たちの技とこだわりの製法です。

かまぼこができるまで

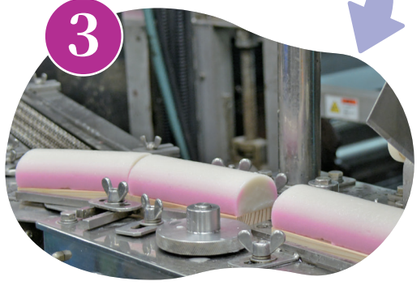


1 すり身の品質検査

最高級グレード（SA級）のすり身を、実際の製造条件に近い状態で厳格に検査。すり身のしなやかさを測定し、独自の品質基準を満たしたものだけを厳選して使用します。

2 石臼での練り上げ

職人がすり身の状態や気温、湿度を見極めながら、天然塩を加え、低温を保って石臼でじっくり練り上げます。魚が持つ本来の弾力を引き出す、大切な工程です。



3 板付け

てっぺんが白く、両側が紅色の「天白（てんじろ）」。この美しい染め分けは、舞鶴かまぼこならではの特徴です。

4 舞鶴独自の二段蒸し

45℃で30分間、低温で弾力を引き出した後、90℃で1時間かけて「本蒸し」をします。この二段階の蒸し工程が、舞鶴かまぼこ®ならではの「シコシコ」とした歯ごたえを生み出します。

職人の声

最高のかまぼこを提供したい

おいしいと喜んでいただけるかまぼこづくりのために「原料」「練り」「蒸し」にこだわっています。使用する魚は季節によってしなやかさが変わるので、シーズンごとに原料を組み合わせ、練り具合を調整しながら、最高の品質のかまぼこをお届けできるよう取り組んでいます。また、若い世代にかまぼこの魅力を知ってもらうために、季節ごとに特色のあるかまぼこを作ったり、インスタグラムなどでかまぼこを使った料理の紹介をしています。また、地元の小学生の工場見学や職場体験の受け入れもしています。舞鶴かまぼこ組合ではかまぼこ手作り体験を実施していますので、ぜひご参加ください（右コードからご覧ください）。

株式会社嶋七
代表取締役　嶋田 克己 さん

＼出来上がり!／