

## 第8章 水産加工品

原田和馬

### 8.1 小樽の代表的な水産加工品

#### ●練り製品（魚肉ハム、ソーセージ含む）

小樽が一番力を入れている水産加工品である。ほとんどの練り製品は魚のすり身が原料である。かまぼこ、ちくわ、なると、つみれなどの練り製品はスケトウダラの冷凍すり身を原料にして作られている。

#### ●乾製品

素干し品は魚介類をそのまま、または適当に整形した後に、水洗いしてから乾燥したもの（スルメ、身欠きにしん、棒タラ、開きタラ等）である。天日干した干物は、生魚にくらべ、カルシウムやうまみ成分のイノシン酸が多く含まれている。煮干し品は、魚貝類をそのまま、または適当に整形した後に、煮熟してから乾燥したものである。

図 8-1 するめ



出所：加工連 HP

#### ●塩蔵品・塩干品

塩蔵品は塩鮭、イクラ、筋子、たらこ、数の子などを原料とし、直接食塩をふりかけたり、濃厚な食塩水に漬けたりして、魚肉の水分を浸みださせ、腐りにくくしている。塩干品は魚貝類をそのまま、または適当に整形した後に、塩漬けあるいは塩をふってから乾燥したものである。丸干しイワシ、開きサンマ、開きサバなどが代表的な加工品である。

図 8-2 数の子



出所：加工連 HP

#### ●佃煮・調味加工品

佃煮は調味液（醤油、食塩、砂糖、水飴、香辛料他）で煮込んだ食品である。北海道では、寿都の生炊きシラス佃煮、網走のワカサギ佃煮などが有名である。調味加工品は、水産物を調味液に浸漬したり、調味料や香辛料を添加して加工処理を施したものである。数の子醤油漬けやからし明太子、和え物などの加工品が代表例と言える。

## ●冷凍食品

加工または調理した後にマイナス 18℃以下で凍結した包装食品である。

## 8.2 かま栄の歴史・変遷

以下に、小樽市に本社を置く全道的に有名な水産加工会社かま栄について記す。

1905年（明治38年）	かま栄蒲鉾店創業
1946年（昭和21年）	資本金270万円で有限会社かま栄商店設立
1958年（昭和33年）	花園1丁目8番2号の現在地（現 花園本店）に本店舗移設
1968年（昭和43年）	花園本店裏に本社工場増改築
1970年（昭和45年）	千歳空港ビル2階ロビーに空港店オープン
1971年（昭和46年）	札幌三越店 札幌地下街店オープン
1974年（昭和49年）	有限会社かま栄商店から株式会社かま栄に改組
1977年（昭和52年）	札幌そごう店オープン（現 エスタ大食品街店）
1981年（昭和56年）	丸井今井本店に売場開設 堺町3番7号に本社工場新築落成移転操業開始 レストラン「キャビンかま栄」並びに物産館オープン
1983年（昭和58年）	丸井今井旭川店に売場開設
1987年（昭和62年）	帯広藤丸店 札幌東急店開設
1988年（昭和63年）	レストラン「キャビンかま栄」新築 「見る工場」も増改築、同時オープン
1993年（平成5年）	キャビンかま栄ビル新築オープン
1994年（平成6年）	小樽駅前第一ビル店オープン
1996年（平成8年）	本社工場拡張改築
2001年（平成13年）	かま栄運河ステーション新築（バス駐車場・大型トイレ）
2003年（平成15年）	札幌大丸店オープン
2004年（平成16年）	灯台茶房 ラ・カンパネラ オープン
2007年（平成19年）	駅前サンポート店オープン
2008年（平成20年）	工場直売店リニューアルオープン

かま栄の創業は1905年であり、ニシン漁が全盛の頃であったため蒲鉾はニシンが原料だと勘違いされるが、蒲鉾は主にタラやカレイ、スケトウダラが使用されていてニシンを原料にすることはない。小樽はもともと漁業が盛んなところであったため、蒲鉾の原料となる他の魚も豊富に獲れたことがわかる。

現社長の父、佐藤仁一は1898年新潟県西蒲原郡巻町にて佐藤興兵衛・マスの次男として

生まれ、1912年新潟から小樽へ移住し、今井呉服店の小樽店に入社している。1927年には中村千恵と結婚の後、四男一女をもうけた。この佐藤仁一が合資会社かま栄商店の経営に参画したのは1933年のことだった。当時丸井函館店の副支配人をまかされていたが、かま栄の宮崎代表社員から誘いを受け、丸井を退社してのかま栄の経営に参画することになった。同年代取締役社長に就任した。このように、北海道（小樽）には新潟から丁稚奉公で渡ってきた人も多い。実際に、小樽の蒲鉾店社長で新潟から丁稚奉公で小樽へ移住した人も存在している。それぞれ、創業のきっかけは違うにせよ、新潟出身という共通項がある場合も少なくない。

### 8.3 かま栄の蒲鉾の特徴

かま栄の蒲鉾は、ワラズカという魚を原料として使用している。北海道の日本海側に生息する体長50cmほどの魚で、弾力があって淡白な味わいのため蒲鉾にとっても適している。揚げ蒲鉾には米国産のスケトウダラを使用しているが、こちらも油で揚げるとちょうどよい弾力になる。主原料の魚には、とことんこだわりがあり、北米産スケトウダラ以外にも、季節や天気などさまざまな状況に対応して、ミナミダラやイトヨリをブレンドして使用している。

魚肉は塩と一緒にすりつぶされることで、たんぱく質が溶け出し網目状に絡み合う。蒲鉾独特のしなやかな弾力は、加熱をすることでこの網目構造が強化されるからである。

厳選した食材を使用しているため、自然そのままの歯応えが素材の味の良さをいっそう引き立ててくれる。こうしたこだわりの経営方針が評判となり、1961年には天皇陛下が実際に蒲鉾作りの体験に訪れたこともある。

品質と鮮度にこだわった選りすぐりの魚肉を水さらしして播りつぶすところから、練り上げ、熟練の技を要する成形、蒸す・焼く・揚げるといった加熱、パッケージングに至るまでの全工程を自社工場内でおこなうため、すべてがこだわりの自社商品である。

物産展でも行列ができるほどの人気を誇るかま栄には、全国から卸売りの要望が多数寄せられるが「多品種少量生産で最高品質の蒲鉾にこだわり、地元の方々から喜んでいただきたい」という思いから、販売は直売店のみ限定している。新鮮な原料を確保して、熟練の技を要する生産工程にこだわると、最高の品質を保てる量には限界があるという考えに基づくものだ。毎朝工場での試食を欠かさないという佐藤公亮社長の経営姿勢からも、商品に対するこだわりと愛情が伝わってくる。

## 8.4 キャビンかま栄・灯台茶房

### ・2F 味工房 かま栄

隣接する工場直送のできたてかまぼこ、定番のかまぼこ定食のほか、現在はこだわりの日本蕎麦や丼ものなどバリエーション豊かなメニューが用意されている。

### ・1F かま栄物産館

揚げかまぼこや小樽の名産品をはじめ、全道各地の名品・逸品が集合している。

### ・灯台茶房 La Campanella (ラ・カンパネラ)

2004年6月25日、観光で賑わう小樽堺町に誕生した。観光地の中心にありながらひととき目立つ“灯台”が目印のお休み処である。「カンパネラ」とは「鐘」を意味するイタリア語で、時報の前奏に流れる旋律が“鐘”の調べであることと、童話的なイメージを盛り込みたいという意図で命名された。「銀河鉄道の夜」の登場人物の名前である。

リスト（パガニーニ）の超絶的技巧曲でありながら幻想的なまでに儂い同名のピアノ曲である。

### ・かま栄の人気商品

#### ●パンロール

サクサク！のおいしさが特徴的で、社ゼミ2年人気No.1であった。コリコリとした食感が絶妙の一品である。

かまぼこをスナック感覚で食べることは出来ないかということを追求めた結果、すり身をパンで包むという発想に至ったのがこの商品であり、それは当時のかまぼこの世界では有り得なかった常識破りの製法だった。揚げ立ての食感はいままでのかまぼこにはなかった、まったく新しい感覚であった。(税込210円)。

図 8-3 かま栄物産館の商品陳列棚



撮影：和田 鮎奈

図 8-4 えび天バーカー



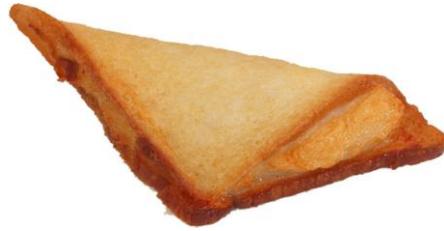
出所：灯台茶房 HP

図 8-5 パンロール



出所：かま栄公式 HP

図 8-6 マヨサンド



●マヨサンド

女性に人気でマヨネーズ、唐辛子入りである。揚げたては外サクサク、中ふんわりで社ゼミ 2 年人気 No.2 の商品だった（税込 210 円）。

出所：かま栄公式 HP

●板かまぼこ

祝事に欠かせない紅白の板かまぼこをはじめ、彩り豊かな 5 種類の板かまぼこを用意している。「焼板」はかま栄伝統の味を受け継ぐこだわりのかまぼこである。

●アラカルト

吟味した素材を使い、さらにひと手間かけて味よく仕上げた逸品で、食感も風味もバラエティ豊かに取り揃えている。晴の日の食卓に華を添える、オリジナルかまぼこである。

●揚げかまぼこ

毎日のお惣菜として、またおでんの種などにもぴったりの揚げかまぼこである。野菜やチーズなど、味のバリエーションも豊富に用意している。食べるまえに加熱すると、風味がいっそう引き立つ。

●かまぼこセット

人気の味をセットにしてパッケージ化した。毎日の食卓にお手軽に利用できる。ちょっとしたご進物にも非常に便利である。

### 8.5 今月のかまぼこ（2011 年）

以下は 2011 年のかま栄いち推しの商品「今月のかまぼこ」の一覧である。かき揚げは、最多登場回数を誇る。

1 月	えびブロッコリー揚	7 月	えだ豆揚
2 月	かき揚	8 月	キャベツ揚
3 月	菜の花揚	9 月	舞茸ゴボー揚
4 月	たこ丸	10 月	さつまいも天
5 月	アスパラベーコン揚	11 月	かき揚
6 月	ふわとろねぎ天	12 月	しょうが揚

出所：かま栄公式 HP

## 参考 HP

- ・ かま栄公式 HP

<http://www.kamaei.co.jp/>

- ・ 小樽と蒲鉾 - 関西学院大学社会学部 島村恭則ゼミ

<http://d.hatena.ne.jp/shimamukwansei/20100227/1267240664>

- ・ 【vol.40】 鳴海周平の全国ぶらり旅 | 北海道・小樽編 | ぶんぶん通信

<http://npure.co.jp/bunbun/archives/721>

- ・ 小樽法人会 HP

<http://www.o-hojin.jp/members/128>

- ・ 北海道水産加工物共同組合連合会 HP

<http://www.seafood-hokkaido.com/index.html>