

10日オープン

舞鶴蒲鉾
協同組合

京都交通西駅案内所内に

舞鶴かまぼこ資料館開設



道具などを並べた資料館

発祥や独自の
作り方など

道具、資料やパネルで紹介

舞鶴のかまぼこの歴史とこだわりの製法を知ってもらおうと、舞鶴蒲鉾協同組合(高野真一代表理事)が、引土の京都交通西舞鶴駅案内所内に、舞鶴かまぼこ資料館を開館する。舞鶴でのかまぼこ業の発祥、製造で使った石臼などの道具、生すり身をふんだんに使った独自の作り方を資料やパネルで紹介している。十日にオープンする。

愛称は舞鶴
かまぼこ知ろう館

同組合には市内の五社が加盟。原料を協同購入し、組合直営の工場で製造した生すり身四割以上を使い、独自の二段階の蒸し上げ法によって特有のコシを生み、各社が工夫を凝らして様々な製品を作る。舞鶴で唯一、地域団体商標登録(地域ブランド)を受け、全国品評会でも高い評価を受ける。

組合員でもっとPRする機会を考えていたところ、昨年、市民でつくる

「まいづる市民自治研究所」が、地元特産品のかまぼこの魅力を探る調査を実施し、その中から舞鶴かまぼこを知ることができるとの提言を受け、資料館を計画。京都交通や舞鶴観光協会の

協力で、JR西駅前のバス案内所の一角を改装して開設する。総事業費は約三百万円。府の地域力再生プロジェクト事業などの補助を受けた。

施設の愛称は舞鶴かまぼこ知ろう館。関ヶ原の合戦にさかのぼる舞鶴のかまぼこの歴史や原料の変遷の紹介、製法の解説ほか、魚肉を練り上げる大きな石臼、大正ごろに使っていた型枠なども展示する。案内所の営業時間内なら来館できる。入場無料。

同組合参事の辻義雄さんは「歴史やこだわりを知っていただける内容にしました。今後は隣接する商店街とタイアップしての販売などもできれば」と話す。十日午前十一時から現地オープンセレモニー、続いて西駅交流センターでの祝賀会で製法についての話、試食会がある。(関)75・0865、同組合。

舞鶴市民新聞

発行所

(株)舞鶴市民新聞社

〒624-0905

舞鶴市福来912-1

電話 0773-78-2055

ファクス 0773-77-1750

郵便振替口座 01000-4-42544